



Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales

Universidad Nacional de Jujuy

Tesis de Licenciatura en Comunicación Social

Comunicación, Patrimonio y Gastronomía en Tilcara

*The kechuas potatoes, cazuela de llama y cupcakes. Narrativa y retórica culinaria como expresión identitaria*

Tesista: Nelson Andrés Rivero

E-mail: nelsonandresrivero@gmail.com

L.U.Nº: Co-1347

Cel: 1540803879

Directora: Vanesa Civila Orellana

Codirectora: Magda Choque Vilca

Jujuy, 2018

## AGRADECIMIENTOS

*A la UNJU, por ser una casa abierta para todos y todas.*

*A la facultad de humanidades y ciencias sociales por brindarme el espacio institucional para el desarrollo de esta investigación.*

*A la casa del egresado universitario (CEU) por posibilitar el espacio de tutorías donde esta investigación empezó a delinearse.*

*A los docentes de la casa que con esfuerzo y pasión me formaron para arribar a esta instancia de investigación.*

*A mi directora de tesis Dra. Vanesa Civila Orellana por su incondicional apoyo a lo largo de la elaboración y las largas jornadas donde vertió en mí el interminable caudal de conocimientos y capacidad sin ningún otro interés que el desarrollo académico y la vocación de investigadora que prevalece en su persona, mi eterno agradecimiento para ella.*

*A mi codirectora Ing. Agrónoma Magda Choque Vilca, por brindarme la orientación y los aportes puntuales de gastronomía regional fundamentales para esta tesis.*

*Agradezco las recomendaciones que me hizo el Lic. Fernando Sadir para trabajar con quien dirigió y codirigió esta investigación, respectivamente.*

*También agradezco el material y las charlas fructíferas con Mabel López y la Lic. Pastora Mamani.*

*A los docentes que me enseñaron y transmitieron la pasión por la gastronomía, especialmente Claudia Saravia.*

*A las voces narrativas que permitieron la construcción de estas voces*

*A mis afectos y a todos los que colaboraron para poder desarrollar esta investigación.*

*A la Dra. Lilita Fellner que colaboró conmigo inmediatamente proporcionándome aportes teóricos, bibliografía y experiencias valiosas acerca de la Declaración de la Quebrada y su posición en pos del desarrollo intelectual*

*Al personal de la confitería Madre Tierra, especialmente a Matías, no porque me auspicien, sino porque considero que las primeras reflexiones fueron tejiéndose en este ámbito culinario que fue convirtiéndose en un espacio académico tras tantas horas de trabajo que demandó la presente tesis*

**DEDICADO A**

*Tilcara, sus narrativas, sus voces, sus recetas. A ellas y ellos que hicieron de la cocina y la  
identidad un arte comunicativo.*

*Mi compañera incondicional Pato*

*Mis hijos Cris, Sol y Brisa que son mi energía diaria*

## INDICE

Portada.....	I
Agradecimientos.....	II
Dedicadicatorios	III
Indice.....	IV
INTRODUCCIÓN.....	- 8 -
Comunicación, Patrimonio y Gastronomía en Tílcara.....	- 8 -
<i>The kechuas potatoes, cazuela de llama y cupcakes. Narrativa y retórica culinaria como expresión</i> identitaria .....	- 8 -
Mapa de Lectura .....	- 10 -
CAPÍTULO I .....	- 15 -
PLANTEO METODOLOGICO GENERAL.....	- 15 -
Fundamentación .....	- 15 -
Pregunta-problema:.....	- 16 -
Hipótesis: .....	- 16 -
Corpus de la investigación: .....	- 16 -
Objetivos .....	- 17 -
Objetivo general:.....	- 17 -
Objetivos específicos:.....	- 18 -
Estado de la Cuestión y Marco Teórico.....	- 19 -

Metodología: la construcción de un camino basado en la narrativa sígnica .....	25 -
CAPÍTULO II.....	27 -
BREVE CONTEXTO HISTÓRICO Y GEOGRÁFICO DE ARGENTINA, EL NOA, JUJUY Y TILCARA.....	27 -
A modo de inicio .....	27 -
Desde las raíces y carroña hasta las recetas de cocina.....	28 -
Argentina: gastronomía, historia y geografía .....	29 -
Tilcara, jardín culinario local con despliegue global .....	34 -
Recapitulando.....	36 -
CAPITULO III .....	38 -
ENTRE COMUNICACIÓN Y GASTRONOMÍA: LEYENDO A TILCARA DESDE LA AUTOETNOGRAFIA.....	38 -
A modo de inicio .....	38 -
De la autoetnografía en el entorno familiar de Tilcara .....	40 -
De roles y funciones en el ritual de comensalismo: los hombres, las mujeres y “los chicos”	41
-	
Reflexiones en San Salvador de Jujuy: del tiempo, el espacio social y el desarrollo de los sentidos.....	43 -
De los rituales de comensalidad: contexto de experiencia, economía familiar, trabajo y privatización.....	44 -
De la privatización a la comunicación social y la gastronomía .....	46 -

La buena selección como coherencia comunicativa y gastronómica .....	47 -
La economía familiar en gastronomía como proceso ideal.....	48 -
Platos como una construcción social comunicativa .....	48 -
De la calidad como valor agregado.....	49 -
Un plato ritual como expresión de identidad .....	49 -
Calendario gastronómico- festivo en Tílcara.....	50 -
Productos locales con valor regional: del ritual de no indigestión en gastronomía.....	52 -
De los pasos consolidados en comunicación y gastronomía: narrativa de la experiencia .....	52 -
El concepto andino como construcción cultural.....	55 -
Mina Pirquitas, Hotel Susques y Salar de Cauchari: narrativas de vivencias laborales en la resignificación del patrimonio y la gastronomía.....	55 -
Narrativa de la trayectoria gastronómica: emprender desde las manos jujeñas.....	58 -
Recapitulando.....	60 -
CAPÍTULO IV .....	63 -
ENTRE LO ANDINO Y LO REGIONAL: TENSIONES, RESIGNIFICACIONES Y CONSTRUCCIONES CULINARIAS .....	63 -
A modo de inicio .....	64 -
Reflexividad del investigador en el contexto de la investigación y la perspectiva de una “cocinera del pueblo”.....	65 -
<i>Tijtincha, quínoa, charqui: tradición culinaria en contexto patrimonial .....</i>	70 -
“Cocinera de oficio”: narrativa de una experiencia entre lo autóctono y lo inmigratorio. ....	72 -

“Cocinera del mercado municipal”: la voz de Marcela y la experiencia autóctona.....	74 -
Coca una “pastelera ambulante”: narrativa de una trabajadora social con <i>cupcakes</i> .....	76 -
Entre lo institucional y la vivencia: la voz icónica de Amancay Gaspar .....	78 -
La urgencia de mano de obra calificada desde la Tecnicatura Superior en Cocinas Regionales y Cultura Alimentaria para sustentar un turismo gastronómico .....	81 -
Entre lo regional y lo estereotipado: las voces de turistas en busca del alimento “exótico”..	85 -
“(Soy) mozo, cocinero/parrillero”: cocina de vanguardia de dos cocineros tilcareños .....	89 -
“Los Puestos” una erosión patrimonial con retórica de consumo.....	91 -
Recapitulando.....	92 -
CAPÍTULO V.....	95 -
RETÓRICA DE LA GASTRONOMIA PATRIMONIAL: .....	95 -
De “perlas andinas” a “The kechuas potatoes” .....	95 -
A modo de inicio .....	95 -
Cultura alimentaria regional, al rescate de la memoria .....	96 -
De las narrativas heredadas .....	98 -
La comida andina: erosión cultural, institucional y simbólica.....	99 -
La herencia, la producción de la tierra y las artes culinarias como patrimonio gastronómico vivo. ....	102 -
De la mirada televisiva: entre lo global y lo local.....	104 -
Tilcara y la oferta oficial en gastronomía .....	106 -
De la tradición y la retórica en la gastronomía tilcareña.....	107 -

Del turismo y la política: condensación en la imagen de “la llama” .....	- 108 -
Recapitulando.....	- 114 -
CONSIDERACIONES FINALES.....	- 118 -
NUEVAS APERTURAS.....	- 126 -
BIBLIOGRAFÍA.....	- 128 -
Páginas electrónicas consultadas .....	- 132 -
ANEXO .....	- 134 -
ENTREVISTAS INVENTARIADAS.....	- 134 -
RECORRIDO DE NARRATIVAS VISUALES Y SIGNICAS QUE CONFORMARON Y NO EL <i>CORPUS</i> .....	- 136 -
Artículo inédito Licenciado, Jorge Marañón FHYCS, UNJU .....	- 141 -
Malestar en la Quebrada de Humahuaca: activo y pasivo de un patrimonio. ....	- 141 -
Oferta oficial de establecimientos gastronómicos de la Municipalidad de Tilcara. ....	- 147 -
PAGINAS ELECTRONICAS CONSULTADAS NO INCLUIDAS .....	- 148 -





## INTRODUCCIÓN

### Comunicación, Patrimonio y Gastronomía en Tilcara

#### ***The kechuas potatoes, cazuela de llama y cupcakes. Narrativa y retórica culinaria como expresión identitaria***

Cuando inicié esta Tesis me pregunté lo siguiente ¿qué es lo que me motiva a realizarla? Entonces la respuesta fue que quería concluir la etapa universitaria que deje inconclusa por años, con un tema que realmente me interesara. A partir de esto me planteé investigar algo que me apasionara, no me imaginaba investigar algo que no me movilizara, ni que me generara interés alguno. Encontré entonces, esa pasión en el tema de la cocina. Esto era realmente lo que me motivaba y movilizaba para recorrer el camino de la Tesis. Ya que por un lado, tenía toda la formación académica de la carrera de Comunicación Social. Y por otro lado, en el transcurso de mi vida, había adquirido conocimientos relacionados a la cocina y luego, una formación profesional en pastelería.

Es decir, reuní ambos conocimientos o saberes para tratar de avizorar un tema de investigación. En este marco, destaco como operativo y eficaz el espacio de “tutorías” de la Casa del Egresado Universitario (CEU) para la realización de planes de Tesis en Comunicación que se brindó en el año 2015 en la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales de la Universidad Nacional de Jujuy. En este espacio pude insertarme para elaborar el plan de tesis, y luego esta Tesis que presento. De esta forma, en este camino, fueron constantes los planteos metodológicos, los interrogantes, las problematizaciones, la modalidad de mi ingreso al trabajo de campo, entre otros aspectos propios del abordaje investigativo, que me brindaron diferentes perspectivas en torno al tema que proponía. Fue un ir y venir permanente de muchas horas de trabajo frente a la computadora, con el acompañamiento de mi directora, y la mirada atinada de mi codirectora que aportó a esta investigación, sin las cuales este trabajo hubiese sido casi imposible de terminar.

La tarea realizada con mucho esfuerzo, valió la pena, porque los resultados obtenidos tienen tres aspectos importantes.

En primer lugar, concluyo esta etapa de grado para poder continuar un posgrado, y tengo la tranquilidad, ahora, “de haber cumplido con la tarea”. En segundo lugar, apporto este estudio para el campo de la Comunicación Social que considero puede servir a futuros tesisistas interesados en el campo



de la gastronomía y el patrimonio. Y en tercer lugar, contribuyo con esta investigación a la sociedad jujeña, argentina y a todos/as los que comparten una afinidad con este tema.

Considero que, a partir de mi investigación se puede proponer una “Especialización en Comunicación, Gastronomía, Identidad y Patrimonio”. Porque advierto que la gastronomía y el patrimonio, como tema de estudio, debe ser abordado por las Ciencias de la Comunicación desde un aspecto vital como es la identidad. De la misma forma, entiendo que este tipo de investigaciones deben ser valoradas y difundidas a los distintos espacios sociales con una actitud respetuosa y dándole la importancia a las miradas y voces de las personas que aportan la riqueza de sus experiencias.

También destaco en este proceso de Tesis a mi familia que decidió “banca” mis largas horas de ausencia entendiendo que no se trataba de una actividad académica más, sino del cierre de una etapa que deje trunca hace un tiempo y que retomé. Este retomar me ayudo a entender que todo objetivo personal puede llevarse a cabo.

De esta forma, presento la Tesis *Comunicación, Patrimonio y Gastronomía en Tilcara The kechuas potatoes, cazuela de llama y cupcakes. Narrativa y retórica culinaria como expresión identitaria*0061 que plantea un análisis comunicacional, desde la perspectiva, narrativa, semiótica y etnográfica, con un breve aporte histórico-geográfico, sobre la gastronomía en la región de Quebrada de Humahuaca. Específicamente, tomo como espacio de investigación *in situ* a la localidad de Tilcara. Tal análisis, problematiza acerca de la significación y resignificación que adquiere la gastronomía a partir de la activación de la Quebrada de Humahuaca como Patrimonio Cultural y Natural de la Humanidad por la UNESCO en el año 2003. Para plasmar dicha investigación, utilizo el método etnográfico para construir un *corpus* basado en entrevistas e imágenes fotográficas de cocineros y cocineras que definen sus propias prácticas e identidades gastronómicas desde sus propias miradas, es decir desde una perspectiva émica. También devenido de esta línea, utilizo el método autoetnográfico con el objetivo de dar cuenta en primera persona del posicionamiento epistémico y metodológico que me permite abordar esta Tesis. De la misma manera, el método semiótico, mediante las definiciones contextuales, me resulta operativo para el análisis de las entrevistas, como así también la triada peirceana, para el análisis de las imágenes de dicho *corpus*.

Arriba así al planteo o eje central de mi Tesis que tiene que ver con la gastronomía como una expresión patrimonial que se resignifica en el paisaje y la cultura tilcareña configurando de este modo la identidad de los/as cocinero/as. Esto es evidenciado a través de las voces y las imágenes que remiten a la elaboración de distintos platos.



## Mapa de Lectura

Entonces para este propósito, presento un “mapa de lectura” para recorrer esta Tesis. Dicha Tesis la estructuro en cinco capítulos que argumentan acerca de la problematización planteada, un apartado dedicado a las consideraciones finales que reúnen los resultados de la investigación, una bibliografía que da cuenta de los aportes teóricos iniciales y agregados durante la Tesis y un anexo que aglutina tanto el *corpus* utilizado como el no utilizado a lo largo de este estudio y que forma parte de la construcción de mi *corpus* general luego reducido para esta investigación.

De este modo, en el capítulo uno presento el planteo metodológico general, en el cual inicio con el fundamento de esta investigación, es decir, explico lo que me llevó a proponer y analizar esta investigación. Seguidamente formulo la siguiente pregunta-problema relacionada a la configuración identitaria que se construye en torno a la gastronomía a partir de la declaración patrimonial en la localidad de Tilcara. Después, propongo la hipótesis vinculada a la comunicación, como herramienta de construcción social que potencia la actividad gastronómica en Tilcara, que a su vez revaloriza la identidad cultural. Asimismo planteo el *corpus* de análisis compuesto por voces, imágenes y página *web*, que me sirve para dar cuenta de la problematización que propongo. También presento los objetivos generales y específicos de la Tesis tendientes a aportar un nuevo estudio al campo de la comunicación, a partir del caso de la gastronomía en Tilcara e instalar esta contribución en el debate comunicacional. De la misma forma, en este capítulo, expongo el estado de la cuestión y el marco teórico que contextualiza la Tesis con aportes que me resultan propicios. Por último, planteo tanto la metodología relacionada a la etnografía, la autoetnografía, la semiótica, y los aportes históricos y geográficos como las técnicas de abordaje como ser, la entrevista y la observación. Este abordaje me resulta operativo y propicio para esta investigación.

En el capítulo dos, presento el contexto histórico y geográfico a nivel nacional, provincial y regional para situarme, específicamente, en Tilcara. También expongo, brevemente en el comienzo del capítulo, la relación hombre-alimentación. La breve contextualización que propongo en este capítulo tiene como propósito dar cuenta de la construcción de Tilcara como una localidad que presenta cambios a partir de la declaración patrimonial de la Quebrada de Humahuaca. Es decir, brindo las significaciones que se construyen en torno a la gastronomía en este espacio, o sea cómo el contexto histórico y geográfico reconfigura las prácticas sociales, relacionadas a la gastronomía. En tal reconfiguración además, se menciona la intervención de la UNESCO tanto en el espacio físico como en el espacio simbólico. Dado que el lugar o el espacio no es sólo espacio físico sino que es también



lugar de relaciones sociales que se recrean constantemente. Tal recreación, considero, se origina con el impacto turístico que vivencia Tilcara desde dicha intervención internacional reguladora. Ahora bien, tanto la activación patrimonial como el circuito gastronómico institucionalizado se proyectan siempre hacia la faz turística, entendiendo principalmente a la gastronomía como parte de las “atracciones” del turista o visitante. En este sentido, Tresserras Juan (en Norrild, 2017) en sus estudios sobre el patrimonio, la gastronomía y el turismo en contexto europeo y latino, se refiere a este atractivo como “turismo gastronómico”, desde un enfoque del turismo cultural y creativo, al que se denomina “turismo naranja”. Tal tipo de turismo se presenta como una oportunidad para la diversificación y el desarrollo sostenible de los destinos y productos turísticos.

La intervención reguladora también es un elemento que promueve la reactualización de las formas de definir y definirse de los sujetos del lugar. De esta forma, el planteo metodológico que propongo para esta Tesis en el capítulo uno me contextualiza el capítulo dos dado que, el aspecto histórico y geográfico, tal como dije, no sólo se presenta como espacio físico sino simbólico que me ayuda a enlazar los capítulos siguientes relacionados a la propuesta semiótica y etnográfica, como se lee en el capítulo tres.

Tal como dije arriba, en el capítulo tres presento los momentos y vivencias adquiridas personalmente a través del método autoetnográfico que me permite construir parte del *corpus* que dialoga con el resto. Propongo dicho método no sólo como elección metodológica sino también epistémica. Es decir, mi historia sirve para dar cuenta de la selección del objeto de estudio que construyo en esta investigación. La autoetnografía, según Ferraroti, mirada teórica a la cual adhiero, sostiene que “una vida individual puede dar cuenta de los contextos”. Entiendo que también puede dar cuenta de las épocas históricas que recorrí a lo largo de mi existencia, que me permiten tomar y mirar esta investigación desde un lugar de reflexividad. En este sentido, siguiendo al mismo autor, sintetizo que la tesis central del método posibilita leer una sociedad a través de una autoetnografía.

Esta decisión se encarna en entender que las nuevas tendencias académicas y una variedad de autores, afirman que la autoetnografía se escribe usualmente en primera persona, ya que explora la apropiación de los modos de escribir con fines utilitarios y las necesidades de estar ubicado dentro de lo que se estudia. Por lo tanto, en este capítulo presento una autoetnografía ya que entiendo que como tesista investigador no estoy ajeno a la cotidianeidad en la cual me inscribo y decido hacer esta Tesis. Es decir, como tesista, como padre de familia, como profesional de la gastronomía, como emprendedor, en definitiva como sujeto estoy atravesado por una historia familiar, que me ubica en



mis primeros años en Tilcara, también me sitúa en las festividades, en los “ritos de comensalidad”, entre otros aspectos que vinculan estos conocimientos previos con la formación en gastronomía. También, estoy atravesado por una historia laboral y académica que vivenció situaciones complejas como el desempleo de mi padre, debido a la privatización de altos AHZ, que me obligó a dejar mis estudios universitarios en Córdoba, para poder retomarlos luego en la Universidad Nacional de Jujuy, específicamente, en la carrera de Comunicación Social, en la cual inscribo esta Tesis, y además estoy atravesado por otros contextos de la vida que doy cuenta en este capítulo tres. De esta forma, en dicho apartado enuncio mi propia definición contextual, como operación analítica que forma parte del método semiótico propuesto por Magariños de Morentín. Tal definición contextual surge de mi contexto discursivo y empírico acerca de la profesión que ejerzo y me defino como “cocinero-pastelero”. Tanto este método como el etnográfico unido a la autoetnografía los retomo en el capítulo siguiente.

Como enuncié anteriormente en el capítulo cuatro utilizo el método etnográfico en vinculación con el método semiótico para reunir la otra parte del *corpus* que dialoga con el registro autoetnográfico. Cabe destacar aquí que reúno un *corpus* compuesto por voces de diferentes lugareños de Tilcara que definen contextualmente, es decir desde una perspectiva émica y desde sus propias significaciones, el sentido que le otorgan tanto a sus actividades culinarias como ellos/as mismos en el contexto patrimonial.

Advierto que para esta Tesis, tomé los recaudos necesarios sobre la identidad de mis entrevistados en mi trabajo etnográfico para construir el *corpus*. Es decir, les pedí permiso para poder nombrarlos a lo largo de la Tesis, avisándoles que sus nombres y apellidos serían expuestos públicamente en la defensa oral de esta investigación. Entonces, les dije que si no querían ser nombrados en esta Tesis, mantendría sus datos en anonimato. Sin embargo, si deseaban ser identificados y designados verbalmente con algún nombre, apodo, sobrenombre o iniciales que ellos/as quisieran me lo tenían que decir, ya que precisaba moverme con el consentimiento de todos/as para esta investigación. Accedieron entonces, todos/as los/as entrevistados/as a darme sus autorizaciones para ser nombrados en esta Tesis, y también me dijeron que colocara los lugares en los cuales trabajan y fueron entrevistados/as, esto es mercado, restaurant, plaza, entre otros lugares. Todas estas particularidades las respeté en mi investigación.

De este modo, las voces de cocineros y cocineras aparecen en este capítulo como me dijeron, por ejemplo Marcela, “cocinera/vendedora del mercado municipal”; Marta, “cocinera del pueblo”,



vendedora ambulante ubicada en Plaza Grande; Coca “pastelera ambulante”, Trabajadora Social (desempleada de esta profesión desde marzo del 2016) también del Mercado Municipal; Mercedes Costa “cocinera de oficio” antropóloga, ex investigadora del CONICET y dueña del restaurant “El Patio”; Estaban y Munay “cocineros-mozo-parrilleros” del restaurant “Los Puestos” y Amancay Gaspar, “*chefe*-cocinera, docente” y miembro de *staff* del programa televisivo “Cocineros Argentinos” emitido a nivel nacional por la TV Pública Argentina desde el año 2014. Conjuntamente al análisis de las definiciones contextuales, estudio los elementos sígnicos, desde la perspectiva peirceana, en las imágenes, esto es icono, índice y símbolo que se relacionan directamente con las configuraciones identitarias y las resignificaciones que surgen en el patrimonio en relación al aspecto gastronómico.

Luego del análisis de las definiciones contextuales y del análisis de las imágenes, desde la perspectiva semiótica, en el capítulo cinco las retomo para continuar dicha argumentación.

Por lo tanto, en el capítulo cinco, a tal argumentación que presento en el capítulo cuatro, le agrego además, un *corpus* de análisis constituido por las voces de Amancay Gaspar y Magda Choque Vilca además de un artículo del diario “La Gaceta donde” se trabaja sobre la misión de la Tecnicatura de cocina regional. También añadido un artículo del diario local “El Tribuno de Jujuy” sobre científicos que se reúnen en Tilcara para tratar la temática de la gastronomía. Asimismo incorporo un registro fotográfico de una casa de comida regional con la modalidad “*delivery*”. De la misma forma, adiciono una fotografía personal registrada en una confitería céntrica en la cual se observa la oferta de “desayuno andino”, ambas las tomé del centro de la Ciudad de San Salvador de Jujuy. A este *corpus* asimismo le agrego la “gastronomía oficial” como categorización estatal dada que figura en la página *web* de la Secretaria de Turismo de Tilcara.

Señalo con énfasis las narrativas de las docentes Gaspar y Choque Vilca como el emergente del discurso institucional de la declaratoria de patrimonio puesto que desde sus correspondientes espacios, la de Gaspar como docente formadora de la Tecnicatura y la ingeniera Agrónoma Magda Choque Vilca, como la reproductora de la actividad agrícola. Ambas voces en pos de la puesta en valor y la defensa del “bien patrimonial” como se observa en el párrafo siguiente por ejemplo Choque Vilca asevera que:

“...la gastronomía no es mezclar ingredientes y aprender técnicas...sino (más bien) conocer cada producto, a través de la creatividad...lo más importante es



el rescate de los productos andinos...para garantizar la soberanía alimentaria...". Ing. Magda Choque Vilca.

Igualmente, Amancay Gaspar<sup>2</sup>, docente tilcareña que estudió la Tecnicatura en Administración de Empresas Gastronómicas en Buenos Aires expresa que la provincia está basada en la agricultura y por lo tanto en la gastronomía.

Gaspar, pone de relieve entonces a, la diversidad de los productos regionales a lo largo del año para la realización de comidas en las diferentes estaciones, como el verano, el invierno, el otoño y la primavera.

Para cerrar la estructura de esta Tesis, presento después de todo este análisis, el apartado titulado "Consideraciones Finales", ya que esta investigación no se clausura en esta instancia sino que me abre nuevas perspectivas. Por lo tanto, expongo consideraciones y resultados a modo de "conclusiones" que arrojaron los diferentes capítulos a lo largo de la investigación, surgidos del eje central de esta Tesis. Tal eje se relaciona, como planteo, con la gastronomía como expresión patrimonial que se resignifica teniendo en cuenta el paisaje y la cultura tilcareña, configurando así las identidades de los/as cocinero/as que entreviste y que constituyeron el *corpus* de análisis. De este modo, dichos resultados me plantearon nuevas líneas de investigación que expongo como "Nuevas Aperturas".

En las "Nuevas Aperturas" propongo continuar esta investigación, considerando que tiene múltiples aristas, en una instancia académica de mayor complejidad como sería en el marco de una, Especialización, Maestría o Doctorado relacionado a mi interés.

Luego de las "Nuevas Aperturas" coloqué la Bibliografía que reúne los aportes teóricos que sirvieron a mi investigación, figuran tanto los que planteo una instancia inicial de plan de Tesis como los que agregué a lo largo de la investigación. Asimismo incluyo en este apartado las páginas electrónicas consultadas en toda la Tesis.

Finalmente, presento el Anexo de la Tesis que incluye tanto el *corpus* utilizado y el no utilizado en la investigación que servirán para futuros estudios.

---

<sup>1</sup> Asimismo continúa diciendo que "hay que trabajar en los espacios rurales como espacios de proyección. Ya con esto empiezan a surgir otros campos: las chicas necesitan ollas de barro para cocinar y las tienen que encargar a los artesanos locales".

<sup>2</sup> Amancay Gaspar fue ganadora en el programa "Cocineros Argentinos" en el año 2013. Tal programa se emite por la TV pública a nivel nacional.



## CAPÍTULO I

### PLANTEO METODOLOGICO GENERAL

#### Fundamentación

En esta Tesis considero a la Comunicación Social como el campo disciplinar desde el cual realizo mi investigación. Específicamente, me valgo de los aportes provenientes de la semiótica, en su dimensión narrativa y discursiva (Palleiro, 2008; Civila Orellana, 2015, 2014, 2011). Dicha dimensión me da la posibilidad de interpretar a los testimonios orales, las narrativas, las imágenes, los movimientos corporales y las expresiones culinarias como discursos sociales. Tales discursos se inscriben en un proceso de semiosis infinita, donde se configura un espacio-temporal de sentidos (Verón, 1993; Peirce, 1987, 1988). Asimismo, articulo los aportes de este campo disciplinar con las definiciones sobre la alimentación y el alimento que brinda etimológicamente el *Diccionario de la Real Academia Española (RAE)*. Tal *Diccionario* define a estas prácticas como “un conjunto de cosas que se toman o se proporcionan como alimento”. Me resulta interesante esta acepción terminológica en tanto considero que la alimentación posee un sentido cultural. Es decir, que se trata de una práctica social más que la simple necesidad biológica de incorporar alimento a nuestro organismo como proveedor de energía para el desarrollo. De esta manera, la experiencia de la alimentación en un determinado contexto y momento crea una percepción del mundo. En esta percepción, los interlocutores o actores sociales, instalan rituales, es decir que desde la elaboración hasta la ingesta de un plato cargado de la subjetividad del/a cocinero/a, se despliega una relación comunicativa en un contexto determinado, como Tilcara, un espacio que se nutre de la historia y la naturaleza. El colorido del plato es protagonista en los alimentos quebradeños tanto los rojos y ocres como los verdes intensos, conviven en los productos. Asimismo, en las preparaciones culinarias se manifiesta la vinculación entre ingredientes y la geografía del lugar, que resultan en platos con características particulares de la región. De esta forma, los papines, las carnes, la quínoa y el maíz dialogan con los parajes, con los ríos y los cerros coloridos, estableciéndose así una simbiosis que se resume en un plato. De esta manera, para dar cuenta de esta relación, construyo mi *corpus* a partir de un registro autoetnográfico (Blanco, 2012, Ferrarotti en Blanco *op.cit*; Rockwell, 1986, 2009) en tanto mi formación como oficial en pastelería y cocina regional me provee elementos relevantes para poder abordar, desde un aspecto técnico y conceptual, esta investigación. También, adiciono a este *corpus* entrevistas, registros fotográficos, páginas *web* (sitio





institucional de Municipalidad de Tilcara, video y radio *on-line*) y un artículo de diario, junto a las observaciones realizadas tanto a cocineros como a cocineras en la localidad estudiada.

Esta investigación asimismo, me sirve para extraer los sentidos y las significaciones que se construyen en torno a la cultura, la identidad, la alimentación y la gastronomía en Tilcara. Aspectos que pongo en valor a partir de la declaración patrimonial de la Quebrada de Humahuaca. En este sentido, la cultura, la gastronomía y la comunicación son aspectos constitutivos de una identidad en un continuo proceso de resignificación que conviven en Tilcara. Todos estos aportes, son analizados en mi Tesis, desde de la dimensión narrativa. En definitiva el eje central que planteo en mi Tesis es, la gastronomía como expresión patrimonial que se resignifica en el paisaje y la cultura tilcareña configurando de este modo la identidad de los/as cocinero/as. Esto es evidenciado a través de las voces y las imágenes que remiten a la elaboración de distintos platos.

**Pregunta-problema:**

¿Cómo se configura la identidad cultural de Tilcara, a partir de la gastronomía como expresión patrimonial, desde una perspectiva comunicacional?

**Hipótesis:**

La comunicación, como herramienta de construcción social, enriquece y potencia la actividad gastronómica en la localidad de Tilcara, resignificando y configurando la identidad cultural.

**Corpus de la investigación:**

El material del *corpus* de mi investigación está construido en un inicio por un *corpus* general constituido por entrevistas que hice a cocineros/as que se desempeñan en la Plaza Grande, en el mercado y en restaurantes próximos a dicha plaza. Para las entrevistas utilicé una pregunta que sirvió como disparadora para que manifestaran verbalmente, a modo de narrativa, lo que significó para cada uno de ellos la declaración de Patrimonio de la Quebrada en la actividad gastronómica. También les pregunté acerca de recetas, es decir del origen y la elaboración de diferentes platos, los ingredientes que usan y los lugares en dónde se consigue todo lo necesario para la preparación de los mismos. Todo esto me sirvió para dar cuenta de las narrativas que se construyen en torno a la identidad y la gastronomía en Tilcara. Asimismo, capturé imágenes fotográficas tanto de los espacios en los cuales estos/as entrevistados/as se ubicaban como de espacios públicos donde se exhibían productos alimenticios relacionados al consumo regional. De la misma forma, recolecté artículos de páginas *web* y de diarios locales en formato papel.



Luego, recorté este *corpus* general para construir un *corpus* reducido. Este recorte tuvo que ver con una decisión metodológica cualitativa, dado que mi análisis se inscribe tanto en la dimensión narrativa del discurso, como principal abordaje investigativo aunado al estudio de los signos, específicamente a la identificación de definiciones contextuales como al enfoque peirceano de los signos que debe ser analizado en un *corpus* reducido, y que configuró una suerte de *metodología narrativa signfica*. De esta manera, el *corpus* reducido producto del recorte cualitativo fue el que me sirvió para el analizar en mi Tesis. En este sentido dicho *corpus* fue organizado de la siguiente manera:

- Registro autoetnográfico (Blanco, *op.cit*; Rockwell, *op.cit*) para entrecruzarlo con las voces y las imágenes que conforman este *corpus*.

- Entrevistas: 1) A los cocineros de la Plaza Grande 2) A las cocineras del Mercado Municipal y 3) A los cocineros/as de restaurantes 4) A cocineras de la Tecnicatura de cocina regional

- Imágenes fotográficas: 1) paisajes, 2) platos, 3) confiterías en San Salvador de Jujuy (esto es *corpus* incorporado para dar cuenta de los estereotipos de ciertas comidas y bebidas)

- Páginas *web* y artículo de diario "El Tribuno de Jujuy". La página *web* pertenece a la Municipalidad de Tilcara, de esta obtengo la "oferta gastronómica oficial", y del diario local extraigo el artículo relacionado a la reunión de científicos de todo el país que trataron la temática hotelera-gastronómica.

En este *corpus* analizo las significaciones discursivas e icónicas, indiciales y simbólicas que se generan en las practicas gastronómicas, a partir de una perspectiva émica. Es decir que a partir de la sistematización de toda la información obtenida, tomé aquellas voces que narraron y definieron contextualmente sus experiencias relacionadas a la gastronomía. Estas voces y experiencias estuvieron enmarcadas discursivamente en la inclusión de la Quebrada de Humahuaca como Patrimonio, tuve en cuenta entonces las particularidades del antes, del durante y del después de la declaración.

## Objetivos

### Objetivo general:

-Aportar un nuevo estudio al campo de la comunicación, relacionado a la identidad cultural, a partir de las resignificaciones que adquiere la gastronomía en el marco de la declaración patrimonial de Quebrada de Humahuaca, con especial énfasis en Tilcara.

-Instalar esta problemática, analizada desde el campo de la comunicación en relación con la gastronomía, en el marco del noroeste, especialmente y en la Argentina y en contextos mundiales. En tanto, se trata de una investigación regional con alcance internacional, dado la inclusión de Quebrada



en el mapa de los sitios patrimoniales del mundo y dado el amplio interés de la gastronomía como elemento de gestión de la identidad en diferentes espacios.

### **Objetivos específicos:**

- Realizar una autoetnografía para dar cuenta de mi propia experiencia en tema comunicacional aunado a lo gastronómico que me permite interpretar el registro de voces e imágenes desde el conocimiento y la afinidad técnica.

- Realizar observaciones en el Mercado Municipal, las plazas y en los restaurantes de Tilcara para seleccionar a los/as entrevistados/as para armar el *corpus* de registros orales. Estas observaciones me sirven para dar cuenta del uso de los espacios públicos que hacen las voces registradas. Es decir, cómo se construye una vendedora en el Mercado Municipal, una vendedora en la plaza y los vendedores en los restaurantes.

-Registrar entrevistas a cocineras del Mercado, de las plazas y de los Restaurantes para realizar un entrecruzamiento intertextual o diálogo entre diferentes voces para dar cuenta de los sentidos que construyen los/as entrevistados/as acerca de si mismo en relación a la gastronomía

- Registrar imágenes fotográficas de los platos elaborados por los/as entrevistados/as para identificar elementos culinarios relacionados al paisaje y a los ingredientes que confluyen en el producto final.

- Dar cuenta del interés de la comunidad científica, por la gastronomía, de todo el país a partir de un artículo del diario local "El Tribuno de Jujuy" que vislumbra una reunión en Tilcara.

- Dar cuenta de la "oferta gastronómica oficial" perteneciente a la página *web* de la Municipalidad de Tilcara que reúne restaurantes, casas de té y bares y que contrasta con algunas voces anteriores.

- Entrecruzar todo este registro de voces e imágenes para construir un diálogo intertextual del cual forma parte también las voces de cocineras y mi experiencia como oficial pastelero y cocinero para dar cuenta de una nueva impronta comunicacional de esta práctica que reúne tanto conocimientos en comunicación como conocimientos culinarios.

- Armar el aparato de análisis crítico con el *corpus* reducido, construido a partir del *corpus* general, para dar cuenta de la problematización, la hipótesis y los objetivos planteados con respecto a la gastronomía, el patrimonio y la identidad.



-Sistematizar el análisis en una Tesis, que dé cuenta de los sentidos de la identidad que se configura en torno a la actividad gastronómica en Tilcara y sus resignificaciones, desde la perspectiva comunicacional, para su presentación y posterior publicación.

- Publicar una obra de divulgación didáctica que dé cuenta de esta investigación relacionada a comunicación y gastronomía. Tal publicación tendrá como destinatarios tanto a la comunidad científica de diferente disciplina como al público interesado en la temática.

### **Estado de la Cuestión y Marco Teórico**

Para el abordaje de esta investigación me valgo de los conceptos devenidos del campo de las ciencias de la comunicación, específicamente aquellos relacionados con el análisis del discurso (Palleiro, 2008; Van Dijk, 2002), la semiótica (Saussure, 1945; Peirce, 1987; Barthes, 1971, Magariños de Morentín, 1998) y los estudios culturales (Bourdieu, 2010; García Canclini, 2001; Martín Barbero, 2010). La *cultura* no es solamente una práctica ni la descripción de una suma de hábitos y costumbres de una sociedad, sino que es la suma de interacciones que se presentan a través de todas prácticas sociales. Wolf (1987) sostiene que si hablamos de cultura “[*hablamos*] de interacciones (...) *hablamos de comunicación* (...) *hablamos [por lo tanto] de darle significados a las prácticas sociales*”. Asimismo, añadiré a este marco conceptual algunos aportes del folklore, principalmente lo vinculado a *identidad*, en su vertiente comunicacional, es decir como disciplina que estudia las identidades sociales en el seno de un colectivo determinado (Magariños de Morentín *op.cit.*; Palleiro, 2009, 2011, 2004, Civila Orellana, 2015 a y b, 2014 y 2013). En este sentido, también traigo a colación las ideas de Bauman (1974) relacionadas a la identidad diferencial como “*la expresión de identificación de un grupo con respecto a otro*” es decir que la identidad de los tilcareños se construye en relación a la diferencia con otros grupos quebradeños. Kaliman y Chein (2006) por su parte se refieren a identidad como “*la autoadscripción a un grupo compartida por los miembros de ese grupo, y por lo tanto, en términos sociológicos, como una generalización sobre las subjetividades de un conjunto de actores sociales*”. De la misma forma, tales aportes me proporcionan conceptos relacionados a la memoria e identidad vinculados a la dimensión narrativa (Ricoeur, 1999,2001, Civila Orellana, *op.cit.*) que me permiten analizar la problemática que planteo desde las significaciones que los mismos narradores o entrevistados me brindan en el relato oral. Es decir que las voces de los trabajadores y las trabajadoras vinculadas a la gastronomía son quienes me posibiliten dar cuenta de las significaciones y resignificaciones que vivencian con esta actividad, en una dimensión y proceso narrativo. Este proceso, se puede entender como un “*principio narrativo*” (Bruner, 1987; Rubinelli, 2005). Tal “*principio narrativo*” se relaciona con la capacidad de crear y organizar relatos, que me permite la articulación de la



experiencia en una secuencia narrativa, que deriva en una *narración*. Insisto en particular en mi investigación la relevancia del discurso para la organización del recuerdo, y en la importancia de la imagen como soporte comunicativo de la identidad, abierta a múltiples conexiones asociativas. Entiendo al discurso como todo hecho comunicativo que se produce a partir de la interrelación dinámica entre los participantes del coloquio, en el entorno físico de producción y recepción del mensaje y en el ámbito social y cultural de las creencias e ideas que configuran la visión del mundo de los grupos humanos más diversos, en las distintas circunstancias históricas (Palleiro, 2008 *op.cit.*). En este sentido, cabe recordar que Peirce sostiene la existencia de una cadena de semiosis infinita. Destaca entre los elementos constitutivos del signo, la importancia del “interpretante” en la articulación de esta cadena infinita de significancia, en los siguientes términos “[de la misma manera que] cualquier cosa que determina alguna otra (su interpretante) para que se refiera a un objeto al cual él mismo se refiere (su objeto) [así también] el interpretante se convierte a su vez en un signo, y así ad infinitum” (Peirce, 1987: 274). Peirce distingue a su vez el “objeto dinámico”, tal como se presenta en la realidad, del “objeto inmediato”, apto para el ingreso en la cadena semiótica, que es el objeto tal como el signo lo representa y que depende, entonces, de la representación en un signo. Caracteriza de este modo el “signo o representamen como algo que representa algo para alguien en algún aspecto o carácter” y agrega que “se dirige a alguien, es decir, crea en la mente un signo equivalente... [al que] llamo Interpretante del primer signo” (1987: 244)<sup>3</sup>. Ya en 1903, en una época contemporánea a la de Saussure, en “La Ética de la Terminología”, postula que “los símbolos son la urdimbre y la trama de toda investigación y de todo pensamiento” y que “la vida del pensamiento y de la ciencia es la vida inherente a los símbolos”. Su concepción triádica, puesta de manifiesto en ícono, índice y símbolo me permite dar cuenta de la existencia de un Interpretante y de una cadena de interpretaciones sucesivas que mediatizan nuestra percepción directa de la realidad “dinámica” en la red semiótica infinita del universo de signos. Tal concepción triádica, la evidencio por ejemplo en “iconos de la gastronomía andina” que a partir de la declaración patrimonial se construyeron, justamente, como “estereotipos” de la zona Tilcareña. Dichos “iconos” que analizo en mi Tesis, despliegan indicialmente prácticas culinarias que remiten el encarecimiento de productos destinados a la labor gastronómico que la activación patrimonial (Prats, 1997) trajo en la Quebrada, dado el impacto turístico.

---

<sup>3</sup> El signo está en lugar de algo, su Objeto. Representa este Objeto... con referencia a una idea que he llamado...Fundamento (*ground*) del *representamen*... Cada *representamen* es relacionado [entonces] con tres cosas, el Fundamento, el Objeto y el Interpretante (1987: 245).



En este sentido, entiendo al *patrimonio* en su acepción etimológica como aquello que es “recibido”<sup>4</sup> y dentro de los estudios del “patrimonio mundial” puede dividirse en natural y cultural<sup>5</sup>. Asimismo, lo entiendo como un *paisaje textual* (Civita Orellana, *op.cit*) es decir que la práctica gastronómica puede reunir elementos “paisajísticos” que textualizan un “plato patrimonial”. En esta conceptualización cabe incorporar la categoría de *cultura alimentaria* tomándola como una totalidad concreta que resulta de múltiples determinaciones y cuya síntesis reúne a diversas representaciones, prácticas y relaciones que involucran a un espectro de públicos consumidores “construidos” históricamente, en procesos continuos de transformación (Oseguera Parra, 2001). El concepto, tiene en cuenta la revalorización de la gastronomía regional en lo que respecta a la recuperación de recetas ancestrales como a la valoración de los alimentos que se producen en la zona. En este sentido, en la obra “*Gastronomía Regional Argentina*” publicada en el año 2014 por la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA) se expresa que los sabores “típicos” relacionados a los paisajes del NOA se traducen en “*sus papines, maíces y carne de llama*”. Es decir que en la publicación nombrada se resalta en una enunciación, a manera de resumen, que “*la cocina es el paisaje puesto en un plato*”, construyendo así un “plato típico del NOA”.

En relación directa con la *gastronomía*, entiendo entonces a la gastronomía como el estudio de la relación entre el hombre la alimentación y su medio ambiente o entorno, y al gastrónomo es el profesional que se encarga de este estudio. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo, ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina, ya que no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. En tanto, afirmo que, el gastrónomo necesariamente requiere de una capacitación y de un saber técnico. La gastronomía, entonces, estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. Es decir, que tanto la gastronomía como

---

<sup>4</sup> La palabra *patrimonio* viene del latín *patri* (‘padre’) y *monium* (‘recibido’), que significa “lo recibido por línea paterna”.

<sup>5</sup> El “Patrimonio Mundial” es el título conferido por la UNESCO a sitios específicos del planeta (sean bosque, montaña, lago, cueva, desierto, edificación, complejo arquitectónico, ruta cultural, paisaje cultural o ciudad) que han sido propuestos y confirmado a nivel mundial por 21 Estados miembros a los que elige la Asamblea General de Estados Miembros por un periodo determinado. El objetivo del programa es catalogar, preservar y dar a conocer sitios de importancia cultural o natural excepcional para la herencia común de la humanidad. Bajo ciertas condiciones, los sitios mencionados pueden obtener financiación para su conservación del Fondo para la conservación del Patrimonio mundial. Fue fundado por la Convención para la cooperación internacional en la protección de la herencia cultural y natural de la humanidad, que posteriormente fue adoptada por la conferencia general de la Unesco el 16 de noviembre de 1972. Desde entonces, 193 Estados Miembros han ratificado la convención.



el patrimonio son aspectos posibles de abordar desde el campo semiótico (Civila Orellana, 2015). Tal aspecto, tiene su correlato también con elementos vinculados a la identidad cultural y la tradición (Bauman, *op.cit.*; Palleiro, *op.cit.*). Álvarez y Perticone (2011), por ejemplo, en su obra "*1810-2010 Crónica de la Gastronomía Porteña-Tradición e Identidad*", destaca justamente el valor identitario de lo culinario tras doscientos años de costumbres en la cocina de los habitantes de esa ciudad. De este modo, dicha publicación me permite destacar la revalorización de la gastronomía como parte de la cultura. Resalto, en este sentido, las palabras del Director Ejecutivo del Ente de Turismo de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Carlos Gutiérrez, quien destaca que, la gastronomía permite fortalecer el reconocimiento internacional que posee Buenos Aires. Refiriéndose también a las gestiones que dicha ciudad porteña está haciendo ante la UNESCO, para lograr la declaración de la gastronomía como patrimonio cultural.

Los autores de la obra agradecieron el apoyo de la entidad y destacaron la importancia del contenido desarrollado, al considerar que los sabores y saberes culinarios forman parte del día a día de quienes residen en Buenos Aires. Tal iniciativa me permite relacionar que la cocina posee una gran importancia e implicancia social que funciona como clave y gestión del patrimonio cultural y su participación es cada vez más considerada dentro del producto turístico. Esto es tan así que, vale la pena traer a colación la publicación de *Quino* del año 2006 dedicada a la gastronomía.

En el espacio de Jujuy, los estudios relacionados a patrimonio y gastronomía, aunados a la naturaleza, fueron formulados en investigaciones provenientes de diferentes disciplinas, entre ellos puedo nombrar los aportes de Rabey, Choque Vilca, José, Chalabe, Lupo, Albeck, Losada, Torres, Nalvanti y Rodríguez (2001 [2006]) que consideran la riqueza natural de Quebrada de Humahuaca en relación a la puesta en valor como "bien patrimonial". De esta manera, dicho "bien patrimonial" encuentra su potencial en experiencias tales como la generada por Magda Choque Vilca, mentora y directora de la Tecnicatura Superior en Cocina Regional y Cultura alimentaria en Tumbaya, que nació a fines de 2009 para rescatar la diversidad culinaria a través del consumo. Según Choque Vilca, "*la gastronomía no es mezclar ingredientes y aprender técnicas...sino (más bien) conocer cada producto, a través de la creatividad...lo más importante es el rescate de los productos andinos...para garantizar la soberanía alimentaria*"<sup>6</sup>.

---

<sup>6</sup> Asimismo continúa diciendo que "hay que trabajar en los espacios rurales como espacios de proyección. Ya con esto empiezan a surgir otros campos: las chicas necesitan ollas de barro para cocinar y las tienen que encargar a los artesanos locales".



Igualmente, Amancay Gaspar<sup>7</sup>, docente tilcareña que estudió la Tecnicatura en Administración de Empresas Gastronómicas en Buenos Aires expresa que la provincia está basada en la agricultura y por lo tanto en la gastronomía.

Gaspar, pone de relieve entonces, la diversidad de comidas de diferentes estaciones, como el verano, el invierno, el otoño y la primavera. En este sentido, entiendo que la puesta en acto, o *performance* del producto final de las diversas comidas en un “emplatado” es la capacidad estética para seleccionar y combinar productos en un plato, buscando el impacto visual que resulta en una armonía estética (Jakobson, 1964 y 1974; Bajtín, 1982; Perticone, 2013; Schechner, 2000). Por ejemplo, en el momento de presentar empanadas jujeñas a un público, preparo un sofrito de cebollas combinadas con condimentos regionales, entre ellos el comino, el ají y pimentón para dar colorido. A esta base, a su vez, le agrego carne picada para armar las empanadas en tapas de masa hechas con harina y grasa. También le agrego cebolla verde, cebolla, huevos duros y papas picadas, y opcionalmente se le añade pasas de uvas o aceitunas. Dicha preparación es colocada en tapas, repulgadas para su cierre y enviadas a cocción. A esta selección de plato la combino con un *emplatado* final dispuesto en un recipiente de cerámica regional y rústica que se completa, a su vez, con un pocillo que contiene *llajwa*, aderezo picante opcional que acompaña a las empanadas y le aporta el sabor característico al producto. Todo esto dispuesto para un comensal que seleccione esta oferta no sólo por su aspecto sino también dada su practicidad para incorporar el alimento.

Me parece oportuno resaltar en este punto que las empanadas, como todo producto, posee un componente histórico y que se resignifica con la patrimonialización de la Quebrada. Esto es así, ya que en el centro de San Salvador de Jujuy pude capturar una imagen de un comercio de venta de empanadas, en cuyo cartel evidencio los paisajes quebradeños, en especial el tilcareño junto con la empanada. Asimismo, evidencio en el caso del “api con pastelitos de queso” que se ofrece como “desayuno/merienda andina”, en una confitería de la misma ciudad. El componente del “pastelito” y especialmente la “empanada”, tienen su correlato en la narrativa del Éxodo Jujeño en tanto epopeya histórica jujeña. En dicha gesta histórica el ejército consumía empanadas dada la practicidad tanto en la preparación, en el traslado como en la ingesta que no requiere utensilios adicionales, más que las propias manos del comensal. En este sentido, tal forma de comer el producto tiene que ver con el aspecto práctico de consumo. En otras palabras, tal como sugiere una de las acepciones del *Diccionario*

---

<sup>7</sup> Amancay Gaspar fue ganadora en el programa “Cocineros Argentinos” en el año 2013. Tal programa se emite por la TV pública a nivel nacional.





de la Real Academia Española, ya citada, el ingerir con las manos se vincula con el contacto entre el cuerpo y el alma, dada la proximidad con el alimento, constituyéndose así en un ritual. Entiendo el *ritual* como una serie de acciones, realizadas principalmente por su valor simbólico. Son acciones que están basadas en alguna creencia, ya sea una religión, una ideología política, un acto deportivo, las tradiciones, los recuerdos o la memoria histórica de una comunidad, entre otras cosas. Turner (1988) expresa que el ritual no es tan sólo un lenguaje simbólico sino también un conjunto de acciones llevadas a cabo por los participantes (actores) que están afectados por el rol que desempeñan en una representación del ritual. Turner, asimismo, especula sobre la relación entre mito y ritual. Algunos Antropólogos han argumentado que mito y ritual están estrechamente relacionados de forma que cada ritual es la reconstrucción de un mito. Sin embargo en la parte de África donde Turner centró su investigación existen culturas donde se llevan a cabo rituales y que desconocen o carecen de mitos. Se podría argumentar que tal vez esos mitos existieron en tiempos remotos y que han sido olvidados por la sociedad.

Por su parte, Maury Sintjago (2010) considera que dentro del ritual, existe el "*ritual de comensalidad*" en lugares públicos que importa también la noción de ciudad/espacio/lugar, al que le agrego el tiempo. Esto es el espacio geográfico e histórico de Quebrada de Humahuaca como patrimonio mundial de la humanidad, incluido en la lista de la UNESCO en la categoría "paisaje cultural activo o continuo", que me permite entender las distintas resignificaciones que se construyen en la práctica gastronómica Tilcareña. En este sentido, la ingesta de alimentos trasciende su nivel nutritivo para desplegar también facetas rituales, simbólicas y sociales (Levi Strauss, 1968). Se asocia también con la afirmación de la personalidad individual que, mediante determinados usos y preferencias alimentarias, se identifican con explícitos agregados sociales y sus identidades (Barthes, 2006; Douglas, 1978; Arnaiz, 2002). Es menester aclarar en este punto que considero a la alimentación como "*un conjunto de cosas que se toman o se proporcionan como alimento*", según el *Diccionario de la Real Academia Española*. El Código Alimentario Argentino (CAA) define en su artículo N° 7 al alimento como "*toda substancia o mezcla de substancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos*". La designación "alimento" incluye además las sustancias o mezclas de sustancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo. Asimismo, el alimento es visto por el mismo diccionario como "*un fomento...virtudes, vicios, pasiones, sentimientos y afectos del alma*". En este sentido, tales "sentimientos del alma" correspondería al aspecto simbólico de dicho término (Carrillo, Prieto, Bejarano, 2015). Tal aspecto me permite pensar en la



configuración identitaria que se construye en el espacio simbólico del “ritual de comensalismo” proporcionado por Maury Sintjago (*op.cit.*) donde se establecen redes de intercambio por la que circulan todos los discursos, textos y sistemas signícos que permiten la interacción comunicativa, también cotidiana de los diversos grupos que constituyen el colectivo.

Los rituales de comensalismo y la comida establecen una forma de comunicación en la que están en juego signos icónicos e indicios que son codificados desde la tradición. Por lo tanto, considero que se trata de un *discurso culinario* en contexto patrimonial el cual ofrece una gran variedad de posibilidades que me permite tener un conocimiento más extenso de los usos y costumbres de la cultura.

El discurso culinario, se encuentra ahí, sobre las mesas, en las plazas y restaurantes, está por todos lados y a diario es posible tener contacto con él. Entiendo entonces que la acción de comer no sólo es ingerir sino que cada vez que se mira un plato y se degusta también se resignifican los sentidos.

Me sirvo de todo estos aportes teóricos para dar cuenta de los planteos propuestos en esta Tesis<sup>8</sup>, con miras a instalar la cuestión relacionada a gastronomía e identidad, en el marco de una Quebrada patrimonializada, desde una mirada comunicacional.

### **Metodología: la construcción de un camino basado en la narrativa signíca**

En esta investigación he optado abordar metodológicamente la propuesta desde la perspectiva cualitativa (Vasilachis de Gialdino, 2013, 2006; Guber, 2014; Rockwell, 2009), porque a partir del mismo puedo interpretar al contexto y las diferentes tramas que giran en torno a él, es decir el aspecto geográfico, histórico, social, económico y cultural. Especialmente me valgo del método semiótico (Magariños de Morentín, 1998; Pierce, *op.cit.*) como instrumento de análisis abarcativo y coherente, por el sentido que aporta a las prácticas sociales. De acuerdo a lo propuesto tomo el aporte de “las definiciones contextuales”<sup>9</sup> como herramienta de análisis de las entrevistas e identificadas luego, como narrativas. Tal operación analítica, según el autor, no precisa para su aplicación del resto de las operaciones analíticas. Además, utilizo este aporte porque el hablante no precisa de conocimientos *a priori* para definir algo. Solo se toma el contexto discursivo de lo efectivamente dicho.

Hago uso del método etnográfico (Guber, *op.cit.*; Rockwell, *op.cit.*) como técnica de recolección de datos, entrevistas y observaciones *in situ*. De la misma forma, este método me permite realizar descripciones (Geertz, 1973) e interpretar las significaciones que aportan las experiencias culinarias en

---

<sup>8</sup> Tanto en la redacción de este plan como para el desarrollo de mi Tesis tengo en cuenta la Guía de estilo de la Editorial de la Universidad Nacional de Jujuy publicada en el año 2015 por Gutiérrez y Campos.

<sup>9</sup> Las definiciones contextuales es una de las cuatro operaciones analíticas propuesta por Juan Ángel Magariños de Morentín (1998) en su planteo sobre “Metodología Semiótica”.



la actividad gastronómica de Tilcara. Asimismo, realizo un registro autoetnográfico, que me sirve para relacionar lo personal con lo cultural (Richardson, 2003 en Blanco 2012; Rockwell, 2009). Es decir, el relato narrativo sobre mi experiencia de oficial pastelero y cocinero como mi formación académica en comunicación social, me permite aportar una nueva mirada sobre la gastronomía. De esta manera, la autoetnografía, como método, amplía mi abordaje en tanto puedo brindar un relato personal y/o autobiográfico, como también mi experiencia de investigador —ya sea de manera separada o combinada— situada en un contexto social y cultural, contribuye de manera operativa al análisis.

Estos métodos me aportan herramientas para el examen de mi *corpus*, ya explicitado, en tanto hago un análisis discursivo de las voces o narrativas recabadas, es decir del discurso culinario que encierran las historias, las recetas, los ingredientes, las descripciones, y asimismo la producción gastronómica que generan. En tales discursos, identifico las experiencias que se encuentran acompañadas de descripciones relacionadas a los sentidos, el aroma, el color, las texturas y sabores que genera la ingesta de los alimentos en los platos. Por último recabo documentación relativa a la declaración de patrimonio momento histórico seleccionado como activación del patrimonio mundial. El análisis del material histórico me permite la comprensión de un panorama actual, teniendo en cuenta que la historia es hecha “desde abajo” desde la gente común, es revelar lo acontecido para comprender el presente en palabras de Hobsbawm (2000). Con todo el material reunido y analizado propongo realizar un aporte al campo de la comunicación, relacionado a la identidad cultural, a partir de las significaciones que adquiere la gastronomía en Tilcara, en el marco de la declaración patrimonial de la Quebrada de Humahuaca.



## CAPÍTULO II

### BREVE CONTEXTO HISTÓRICO Y GEOGRÁFICO DE ARGENTINA, EL NOA, JUJUY Y TILCARA

#### A modo de inicio

En este capítulo me referiré al aspecto histórico y geográfico tanto de la Argentina como de la región NOA, con especial énfasis en la provincia Jujuy. A su vez, dentro de este contexto, pondré mi atención en la Quebrada de Humahuaca para focalizarme en definitiva en la localidad de Tilcara. Para este propósito inicio este capítulo dando cuenta, brevemente, del contexto histórico general acerca de la presencia del vínculo entre comida-hombre. Luego sí, continuaré con el desarrollo propuesto, es decir desde los orígenes hasta los procesos migratorios en Argentina, y los aportes gastronómicos de diferentes culturas que se integraron al contexto nacional y jujeño. Es decir, haré referencia a la llegada al país de grupos migrantes europeos, en su gran mayoría, pasando, desde ya, por el proceso previo de la colonización. Me valdré para esto de las siguientes contribuciones “*Saberes y sabores de nuestro país. Ingredientes de nuestra identidad*” y “*Saberes y sabores norteros: rescatando lo autóctono desde la historia familiar*” (2013) pertenecientes a la Subsecretaría de Políticas Alimentarias del Ministerio de Desarrollo Social. A partir de dichas contribuciones advierto que las gastronomías son formas ordenadoras y culturales que los distintos grupos sociales incorporan y modifican al compás de la historia de cada lugar y de cada pueblo.

Seguidamente, como ya mencioné en el capítulo uno dedicado al planteo metodológico de la Tesis, utilizaré información y documentación relativa a la declaración del patrimonio, en la cual se pone en valor la gastronomía quebradeña. Principalmente utilizaré el Documento “*Itinerario de 10000 años*” de Inscripción de la Quebrada de Humahuaca al Patrimonio Mundial de la Humanidad (2002). Dicho documento lo consideraré como un discurso legitimador que activó el patrimonio en Tilcara (Prats, 1997). Es decir, analizaré esta documentación relacionada a dicho proceso para dar cuenta de la relación entre patrimonio y gastronomía como aspecto relevante en la declaratoria. Esto servirá finalmente para situarme en el espacio Tilcareño, lugar específico de mi investigación. En último lugar, plantearé un análisis histórico y geográfico situado específicamente, como dije, en la localidad de Tilcara para dar cuenta del aspecto gastronómico y sus cambios desde la patrimonialización de la Quebrada de Humahuaca. Tal aspecto resulta relevante en tanto este espacio es el eje de mi investigación, porque considero que el lugar seleccionado presenta características particulares



relacionadas a una fuerte herencia y tradición vinculada a la trayectoria gastronómica de los tilcareños que resulta propicia para este estudio. Tal propiciación tiene que ver con los cambios que fueron surgiendo en los últimos años, en los cuales se resignifica dicha práctica. Para esto, tomaré documentos oficiales de diferentes organismos estatales y supraestatales, como la inscripción de la Quebrada de Humahuaca dentro del Patrimonio Mundial (2002). O sea, este documento me servirá para entender cómo en la gastronomía en tanto tópico relevante de la Quebrada gravita el aspecto histórico enlazado con lo geográfico y conjugado con el paisaje y la cultura quebradeña.

Una de las tradiciones alimentaria que rescato en este proceso histórico geográfico es el caso del cultivo de las papas andinas, en el cual el agricultor debe preservar la semilla, haya sido una buena o mala cosecha, ya que son semillas que producen papas con características particulares, en cuanto al tamaño, el color y la forma, que permitirá pensar una nueva siembra. Esto es así, porque este tipo de papa no tiene el mismo proceso de siembra y cosecha que puede tener la papa “abajaña”<sup>10</sup>, porque su producción es en pequeñas cantidades y realizada en forma artesanal y en hectáreas familiares. A esta producción, se le suma el agregado de la “herencia” cultural de tales familias. En este punto, entiendo y acuerdo con el postulado de la UNESCO<sup>11</sup>, cuando afirma que el patrimonio es una herencia, o “lo recibido”. Ya que se trata de un cultivo que tiene un proceso de siembra y cosecha relacionado con un legado ancestral transmitido de generación en generación en un espacio y momento determinado en la historia.

### **Desde las raíces y carroña hasta las recetas de cocina**

Inicio diciendo entonces que, alrededor del mundo, la comida está presente en la vida del hombre desde su comienzo por la necesidad fundamental de conseguir alimentos para sobrevivir, desde la rudimentaria recolección de raíces y carroña hasta los platos “*gourmet* de autor” ha atravesado una suerte de evolución o proceso de grandes cambios. En un principio, el hombre recolectaba carroña y raíces, recorriendo su hábitat como nómada. Con el manejo del fuego el hombre comenzó a cocer sus alimentos, y a esto se le suma el agua que ha provocado una modificación en la alimentación. Luego la actividad agrícola le proveyó los primeros granos y tubérculos, como también la actividad ganadera le permitió criar los primeros animales para consumo. Todas estas primeras actividades significaron un avance importante en la evolución de la comida desde las primeras civilizaciones.

---

<sup>10</sup> La papa “abajaña” refiere a la papa conocida como “blanca” y comercializada en grandes cantidades.

<sup>11</sup> UNESCO (siglas en inglés) Organización de las Naciones Unidas para la Ciencia, la Cultura y la Educación.



Las primeras culturas del mediterráneo y el cercano oriente, entre ellos, egipcios, árabes y griegos han realizado, aportes a la cultura alimentaria de occidente. Dentro de éstos cabe resaltar el término de “cultura alimentaria” tomándola como una totalidad concreta que resulta de múltiples determinaciones y cuya síntesis reúne a diversas representaciones, prácticas y relaciones que involucran a un espectro de públicos consumidores “construidos” históricamente, en procesos continuos de transformación (Oseguera Parra, 2001). En lo que Respecta a la agricultura de la quebrada Por su parte la historia de la gastronomía en nuestro país no varía de aquellos primeros intentos. Sin embargo, el rasgo más característico se da a partir de la llegada de los inmigrantes europeos a nuestro país que arrastraron consigo costumbres, recetas y procedimientos novedosos para elaborar alimentos, provocando así un cambio en los antiguos parámetros de la cocina.

### **Argentina: gastronomía, historia y geografía**

Argentina está ubicada al Sur de América posee una superficie geográfica importante<sup>12</sup> que la ubica como el segundo estado con mayor territorio. Tal territorio atraviesa nueve diferentes regiones cada una con un clima y con características particulares lo que nos permiten tener un amplio abanico de posibilidades acerca de la diversidad cultural y los rasgos étnicos variados. Así también la gastronomía se desarrolla en amplia gama en cuanto a variedad de sabores y particularidades de acuerdo a cada la región.

El imaginario de la primera mitad del siglo XX, desarrollado por el protagonismo de la inmigración masiva, refleja la preocupación por la comida y sobretodo porque no falte el pan, las pastas, la carne y el alcohol, fuentes de una alimentación que hiciera olvidar las épocas de escasez en los campos de Europa. La comida de los llegados “deberá ser” abundante, del mismo modo que lo era en la tradición hispano-criolla que encontraron, compuesta principalmente por pucheros y asados (es decir, carne con diversas guarniciones: papas, zapallos, batatas, entre otros ingredientes) por tanto, dicha forma de alimentación produjo la idea de que su principal connotación era la de ser nutritiva. La gordura pasará a ser un síntoma de “comer caliente”, es decir, de una buena alimentación y salud. La imagen de la “mamma” amasando la pasta es la introducción a la representación en tres actos: entrada, plato principal y postre. La comida nutritiva unirá pizzas y pastas con asado, empanadas, pucheros, embutidos varios, dulces y vinos. El mito del “granero del mundo” sostuvo desde ese momento un mapa desplegado de imaginarios posibles, entre ellos se construyó el imaginario de que “los argentinos arreglan todo

---

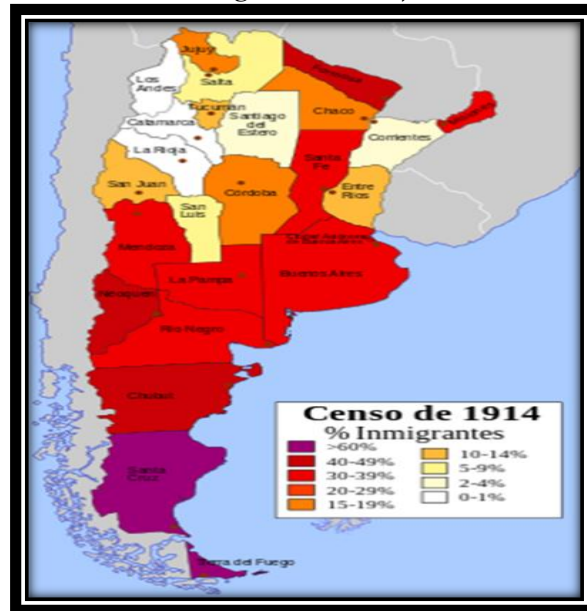
<sup>12</sup> Superficie geográfica: es de 2.791.810 Km<sup>2</sup> (parte sudamericana) y 3.761.274 Km<sup>2</sup> considerando la parte insular, el mar argentino y la Antártida Argentina.



comiendo". De esta forma, durante los viajes realizados por dichos inmigrantes, como se evidencian en las fotografías colocadas abajo, se instalaron elementos culinarios, devenidos de tales imaginarios, como ser, extrañar no sólo a la madre, sino al mate, al churrasco y al dulce de leche. En las imagen inferior es se puede observar como el inmigrante en su mayoría se situó preferentemente en las ciudades próximas al puerto de Buenos Aires y justamente como eran de masivos los viajes de los inmigrantes que llegaron al país en busca de mejores condiciones de vida.

Argentina (1914, primera inmigración)

Fuente: Imagen de la Web junio 2016



Arribo al Puerto Barco con inmigrantes llegados a la Argentina (1880-1914)

Fuente: Imagen de la Web junio 2016





### **Sección NOA: altiplanos y quebradas, Jujuy entre la historia la cultura y el paisaje**

La Provincia de Jujuy está ubicada en la región Noroeste de la República Argentina. Limita al Norte con la República Plurinacional de Bolivia, al Oeste con la República de Chile y al Sur y al Este con la provincia argentina de Salta. Dentro de esta provincia, la Quebrada de Humahuaca es un estrecho y árido valle montañoso ubicado en el extremo Nor-occidental de la República Argentina. Esta es una de las cuatro regiones de la provincia. Las otras tres son la Puna, los Valles y las Yungas.

La Quebrada forma un corredor natural en dirección N-S de unos 155 km. de largo, en cuyo valle corre la cuenca del Río Grande de Jujuy, flanqueado al Oeste y al Norte por el Altiplano de la Puna (3.800m), al Este por las Sierras Sub-andinas y al Sur por los Valles templados. Constituye así un sistema patrimonial a lo largo de 10.000 años. Tal sistema o bien patrimonial del valle andino ha sido el escenario de gran parte de los desarrollos culturales de la región y de los países vecinos de la América del Sur, en un recorrido ininterrumpido que abarca desde la instalación de los primeros pueblos cazadores, hace unos diez milenios, hasta la actualidad. En tal sentido, la Quebrada de Humahuaca ha funcionado como permanente vía de interacción, longitudinal y transversal, vinculando territorios y culturas distantes y diferentes, desde el Atlántico al Pacífico y desde los Andes a las llanuras meridionales<sup>13</sup>. La historia de Quebrada de Humahuaca comienza con la evidencia de las sociedades de cazadores-recolectores que vivían en cuevas y abrigos rupestres alrededor de 10.000 años antes de Cristo. Probablemente dichas sociedades participaron en las migraciones estacionales. El deterioro del clima entre el sexto y el tercer milenio antes de Cristo, con las condiciones de sequía anunciadas, parece haber disuadido a su posterior asentamiento hasta un aumento de las precipitaciones después de 2500 a. C, alentando a nuevos grupos de personas para volver a colonizar algunas de las cuevas anteriores. Estos nuevos pobladores que combinaban la agricultura y la caza tuvieron una movilidad restringida, surgiendo tan solo alrededor de 100 poblados, y vinculados a estos, se generó el tráfico entre ellos y con diferentes zonas ecológicas. Las caravanas de llamas comenzaron a transportar mercancía como hasta el día de hoy. En este sentido, la relación hombre-naturaleza, en la cual el hombre se abastece

---

<sup>13</sup> Fuente: Documento "Un Itinerario de 10.000 años. Propuesta para lista de la Quebrada de Humahuaca como Patrimonio Mundial de la Humanidad" (2002).

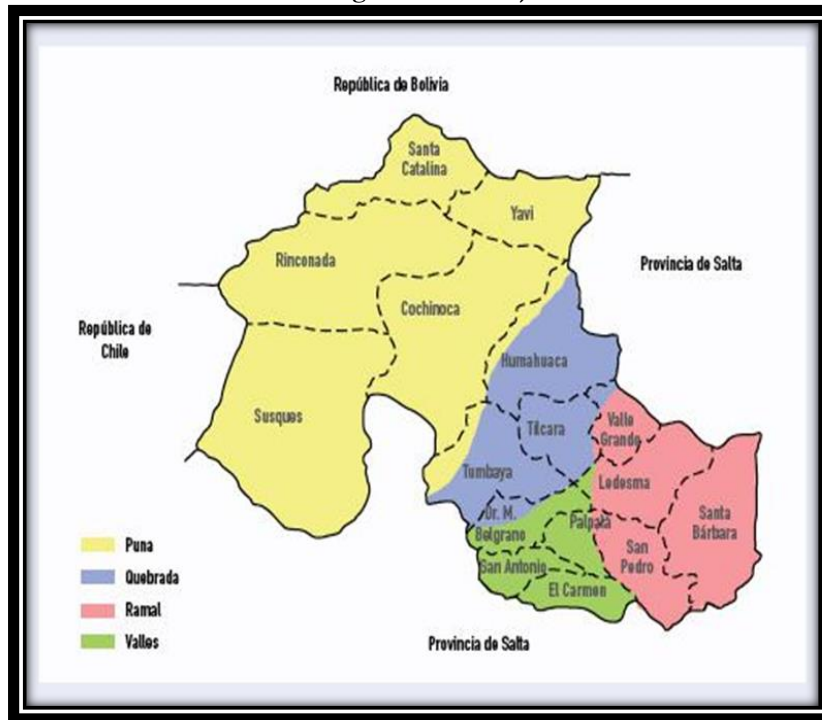




de los frutos de la propia tierra permitió que las poblaciones se asentaran en diferentes zonas según el recurso tanto humano como el alimenticio que había para su vivencia. En el caso jujeño, las regiones se dividen en cuatro tal como se identifican en la imagen de abajo.

#### Departamentos y regiones geográficas de Jujuy

Fuente: Imagen de la Web junio 2016



#### Quebrada de Humahuaca, un itinerario gastronómico autóctono

La región de la Quebrada de Humahuaca fue habitada, como dije antes, por diversas poblaciones autóctonas (Rabey, 2001). Estos pobladores se fueron adaptando a los ambientes y a su vez fueron adecuando los recursos que cada región les brindaba a su propia forma de vida. Para estos primeros pobladores la caza y la recolección fueron la fuente de alimentos más importante. Así, la subsistencia de los habitantes que se asentaron en tierras altas (por encima de los 3.000 metros sobre el nivel del mar) se basó en la caza de vizcachas, vicuñas y guanacos y en la recolección de plantas y semillas silvestres. Por su parte, las poblaciones de tierras bajas, debido a la mayor cantidad de recursos alimenticios de los propios territorios permitía el abastecimiento entre ellos, tal como lo hacían Jujuy, Salta, Santiago del Estero, Catamarca y Tucumán, Bolivia, Chile, Altos Andes, Puna, Yungas (selva tucumano-oranense) Chaco seco tolar.<sup>14</sup> En este sentido, la región de Quebrada de Humahuaca

<sup>14</sup> Fuente: Atlas Argentino. Cooperación Técnica Argentino-Alemana. Programa de Acción Nacional de Lucha contra la Desertificación. 2003, pag.19. pág. 11 01. Región del Noroeste." Saberes y sabores de nuestro país



proveía de elementos culinarios a todas estas zonas dado su ubicación geográfica y clima. A continuación se presenta fotográficamente la actual ubicación geográfica de la zona quebradeña en la cual se inserta esta investigación.

Quebrada de Humahuaca, ubicación geográfica

Fuente: Imagen de la Web junio 2016



Hace unos 4.000 años, según los estudios arqueológicos, ya existían en la región sociedades que habían incorporado la agricultura como modo de subsistencia, a pesar de que no habían abandonado la caza y la recolección. La vida cada vez más sedentaria fue reduciendo el movimiento de estos grupos sociales al tener que permanecer al cuidado de los sembradíos como la papa y el maíz. El sedentarismo también permitió la experimentación con nuevos materiales y el desarrollo de nuevas tecnologías para su época. Hace 3.000 años, por ejemplo, se comenzó a utilizar el barro para la fabricación de vasijas. Las ollas de cerámica hicieron posible remojar los granos y hervir los alimentos, produciendo importantes cambios en la dieta. Esta experimentación se sucede hasta nuestros días, dado que podemos aseverar que esta técnica se corresponde con lo que gastronómicamente llamamos “emplatado” y expliqué en el capítulo anterior. Es decir, cuando se selecciona los ingredientes de preparación denominada “*mise en place*” (preparación previa) estamos en presencia de la selección tanto del ingrediente como del utensilio y los demás elementos en la elaboración. O sea se acondiciona tanto



materia prima como elemento material que permiten cocinar un plato. En este sentido, la práctica culinaria autóctona de “remojar granos en ollas cerámica” es el antecedente más primigenio de la práctica gastronómica actual. Todo esto tiene su correlato, además, con el saber interpretar tanto el ingrediente de la tierra como las características de un recipiente para que obtenga la forma deseada.

Los pobladores prehispánicos del NOA habían adquirido, en los últimos siglos anteriores a la llegada de los españoles a esta región, un amplio dominio de las técnicas agrícolas, lo cual hizo posible una economía basada en el cultivo intensivo del suelo con riego artificial y gran número de especies cultivadas. Este tipo de producción agropecuaria les permitió alcanzar la mayor densidad de población entre los grupos originarios que habitaban el actual territorio argentino.

El abanico alimentario se centró ante todo en el maíz y se complementaba con quínoa, *quiwicha*, algarroba, papas, pimientos y zapallos. Todos estos datos hablan de pueblos que supieron tener dietas de alta diversidad. Un ejemplo del aprovechamiento de las características climáticas en la puna para conservar recursos alimentarios es la elaboración del chuño. Se trata de la papa deshidratada por la acción alternada de radiación solar y heladas nocturnas, aprovechando las marcadas amplitudes térmicas en un mismo día. Luego de un proceso de varios días las papas expuestas al calor y al frío quedan en condiciones de ser conservadas por varios años.

Esta y otras técnicas como el *charqui* de conservación en el caso de la carne tienen cierta vigencia hasta nuestros días en las tierras altas de Jujuy, como ser la zona de la Puna. Cambios profundos se producen hacia 1480 con la llegada de los incas a la zona. La mayor parte del territorio de lo que es hoy el NOA se suma al *Tawantinsuyu* y, en consecuencia, se produce un importante flujo de productos, bienes y ejércitos hacia el Cuzco, la capital del Estado. Se construye, para tal fin, un complejo sistema de caminos que enlazaba todos los sectores del imperio. Los incas sustituyeron sistemas de creencias y de culto de cada grupo étnico por una religión centralizada de Estado que equiparaba a la casta Inca con el sol. Esta imposición les permitió racionalizar el control de los recursos económicos regionales a través de sistemas como el de la mita, que exigía que toda persona adulta debiera dedicar varias jornadas de labor a lo largo de cada año para beneficio del Estado. A pesar de la impresionante expansión Inca, la parte oriental de las actuales provincias de Jujuy, Salta, Tucumán y casi todo el territorio de Santiago del Estero se mantuvieron independientes a este proceso.

### **Tilcara, jardín culinario local con despliegue global**

Geográficamente, se encuentra enclavada a 2465 m.s.n.m. a la vera del río grande, sobre la Ruta Nacional N° 9, a 84 km. al norte de San Salvador de Jujuy, tal como se observa en la fotografía de



abajo. El clima en esta región del país es de tipo seco a templado, pero a medida que se gana altura, la temperatura disminuye considerablemente. La amplitud media anual es de 20° C. La vegetación del lugar sirve para el desarrollo de una variada fauna con presencia de vicuñas, guanacos, vizcachas, zorros, hurones y cóndores.

En la imagen inferior se aprecia imágenes como se va situando a la ciudad de Tilcara donde se realiza el trabajo de

**Argentina, Jujuy y Departamento Tilcara**

Fuente: Imagen de la Web junio 2016



Tilcara es un pueblo homónimo de la provincia de Jujuy en Argentina, en el centro de la Quebrada de Humahuaca. Es considerado como un jardín botánico de altura con una gran variedad de hierbas medicinales y aromáticas. Asimismo, dicho pueblo cuenta con una ex estación ferroviaria que formaba parte del Ferrocarril General Belgrano de Cargas y Pasajeros, privatizado durante la década de los 90. Por esto, las vías y la estación fueron refuncionalizados por los propios habitantes y autoridades municipales que las convirtieron en un nuevo espacio para la realización de diferentes actividades económicas y culturales tilcareñas. La ocupación de las vías quedó inoperantes tras la inundación del río grande en 1985. Esta inclemencia de la naturaleza también se vivenció en el año 2016, tras la fuerte crecida del mismo río que dejó a sus habitantes y visitantes en una situación de precariedad social y cultural, dado que, debido a esto se suspendieron actividades carnestolendas y turísticas previstas para dicho año. Y en el año 2017 tal ciudad sufrió un aluvión produciéndose los mismos perjuicios a la actividad turística. En el año 2018, nuevamente padeció una nueva inundación pero con consecuencias menos notables que hace dos o un año atrás. Turísticamente, en dicho año, la temporada fue considerada por fuentes oficiales como “muy baja”. E inclusive la festividad del “Enero Tilcareño” no



tuvo la concurrencia de años anteriores. La merma de visitantes, debido, especialmente, a las inclemencias del tiempo, fue notoria.

Esta localidad de bajas edificaciones de adobes con calles empinadas hasta antes del año 2003 se vio modificada luego por la declaratoria patrimonial. Dado que, se ubican en ella gran cantidad de edificaciones arquitectónicas de diversos diseños que armonizan con la línea del paisaje arquitectónico autóctono y el paisaje natural. Dentro de estos espacios arquitectónicos sobresalen aquellos destinados al uso comercial de restaurantes, *hostel*, casa de té, casas de vino de altura, casas particulares, entre otras construcciones “patrimoniales” que modifican, de algún modo, un orden social establecido que era considerado inalterable. En este sentido, los restaurantes que previos a la declaratoria patrimonial ofrecían un tipo de menú, ampliaron sus propuestas gastronómicas.

### **Recapitulando**

El desarrollo histórico de la cocina estuvo condicionado por los aspectos geográficos e históricos que di cuenta en este capítulo. Tanto el aspecto histórico como el geográfico a los cuales me referí, dialogan contextualmente tal como advertí en este análisis. Las regiones geográficas argentinas y en especial la región NOA, en la cual se incluye la Quebrada de Humahuaca, y en esta Tilcara, poseen un relieve y un clima característico conectado con el aspecto histórico que le permitieron incluirse en la lista de la UNESCO como Patrimonio Mundial de la Humanidad, en la categoría paisaje cultura activo<sup>15</sup>.

Los procesos migratorios, expresados en este capítulo, principalmente en la primera mitad del siglo XX, donde se manifestó una inmigración masiva en el país de otras culturas, mayoritariamente las de Europa, sirvieron para entender el flujo de migración que se integró e integra en las diferentes regiones geográficas del país, significando un importante aporte a la gastronomía que se resignifica con lo local, lo autóctono, lo regional y lo argentino. Tal como señalé a lo largo de este capítulo, los inmigrantes europeos se preocuparon por la comida y trajeron desde sus cocinas saberes y productos como el pan, las pastas, la carne y el alcohol. Las corrientes inmigratorias se esparcieron fundamentalmente en el puerto de Buenos Aires, Rosario, Córdoba y la minoría al resto de las regiones del país, como ser en Jujuy. Por dicha razón la cocina de las regiones alejadas de la metrópoli ha manifestado una menor incursión de otras culturas, manteniendo en alguna medida sus platos regionales. Específicamente en el NOA, en Jujuy y en Tilcara la proximidad a la cadena montañosa de los Andes configura un paisaje

---

<sup>15</sup> Criterio de evaluación UNESCO ver Anexo.



de altiplanos, quebradas y valles. Históricamente también, como dije en este capítulo, existió una fuerte relación con raigambre de la cultura originaria donde el imperio Inca con su hegemonía cultural impregnó las demás manifestaciones originarias de la región.

El NOA tuvo y mantiene una importancia geográfica de la región para el intercambio comercial que existió desde la colonia y actualmente se resignifica con nuevos desafíos comerciales. Tales desafíos tienen que ver con el turismo y con la posibilidad de desarrollar una oferta de productos regionales para el consumo en el país a raíz del desarrollo de cooperativas o instituciones que rescatan los saberes del norte, en especial de Jujuy, la Quebrada de Humahuaca y Tilcara, como daré cuenta en los capítulos siguientes en los cuales hago mención de la *Tecnicatura de Comidas Regionales y Cultura Alimentaria* a partir de las voces de su coordinadora y de una profesora de la institución.

En este sentido, cierro este capítulo dando cuenta que lo culinario (James en Álvarez, 2001) se encarna en múltiples identidades que permiten comprender la alteridad, confrontar lo global a partir de estilos alimentarios locales, incluso personales, e inversamente vivir una vida local con y a través de un imaginario global, como di cuenta en este capítulo en el caso de Tilcara. En este sentido la cocina tilcareña no escapa a los embates globales, donde existe elementos foráneos que ingresan a coexistir con lo prácticas locales. En dicha coexistencia subyace la fuerza de lo autóctono como una manifestación culinaria que debe tener presencia en lo global. Tal es el caso del lomo de llama que se prepara con papines y con una salsa *demi-glase* preparada con hongos y vino francés. Si bien el elemento extranjero está presente en dicha comida, el lomo de llama es el protagonista, ya que tiene una impronta fuertemente local en el contexto patrimonial porque lo autóctono, como ingrediente principal se impone en el contexto regional. Considero entonces que, los ingredientes locales, en los cuales gravita la identidad, funcionan como “elementos estabilizadores” de determinados platos frente a las tendencias culinarias que trajo la declaratoria patrimonial.



### CAPITULO III

## ENTRE COMUNICACIÓN Y GASTRONOMÍA: LEYENDO A TILCARA DESDE LA AUTOETNOGRAFIA

### A modo de inicio

Me parece oportuno en este capítulo recordar que las ciencias sociales, incluida las ciencias de la comunicación o la comunicación social, como se designa a esta carrera en la Universidad Nacional de Jujuy (UN Ju) han experimentado desde mediados de la década de los ochenta y en la de los 90 una "crisis de representación" que dio paso a nuevos cuestionamientos en torno a los paradigmas desde el cual nos situamos para investigar (Vasilachis de Gialdino, 2013) especialmente el paradigma positivista con sus normas clásicas para llevar a cabo lo que se considera como investigación científica tradicional— a propuestas diferentes, tanto para generar conocimientos como para la presentación de resultados. Para finales de los años noventa se hablaba cada vez más del “giro narrativo” (Palleiro, 2004) lo que implica no sólo dar importancia a aspectos literarios, sino a la reivindicación de la multiplicidad de maneras y formatos para llevar a cabo investigaciones en las ciencias sociales y humanísticas (Maynes, Peirce y Laslett, 2008 en Blanco, 2009). En este sentido, los textos interdisciplinarios y reflexivos están cada vez más presentes, como ser la autoetnografía. Por supuesto, las críticas no pueden estar ausentes y a veces aparecen como feroces enemigos (Denzin, 2009 en Blanco, *op.cit*). Pero más allá de un debate entre defensores y detractores de esta práctica, esto también supone una discusión epistemológica, ya que remite a la existencia de diferentes posibilidades, maneras o caminos de generar conocimientos y de poder transmitirlos. Según algunos autores (Anderson, 2006 en Blanco, *op.cit*) el término “autoetnografía” empezó a utilizarse muy hacia el final de la década de 1970 y con más frecuencia en los años ochenta. En este contexto metodológico, entiendo a la *“autoetnografía como un género de escritura e investigación autobiográfico que [...] conecta lo personal con lo cultural”* (Ellis y Bochner, 2003: 209 en Blanco, *op.cit*). En este sentido, la autoetnografía se basa, entre otras plataformas, en la perspectiva epistemológica (Ferraroti, [1983] 1988 en Blanco, *op.cit*) que sostiene que una vida individual puede dar cuenta de los contextos en los que vive la persona en cuestión, así como de las épocas históricas que recorre a lo largo de su existencia. Franco Ferraroti figura señera en el desarrollo del método biográfico, afirma que *“la tesis central es que es posible leer una sociedad a través de una autoetnografía”* (Blanco, *op.cit*). En acuerdo con el autor, entiendo que no puedo como individuo totalizar una sociedad global directamente, y muchos menos una sociedad, pero sí puedo acceder a una porción



de la sociedad e interpretarla desde mi propia experiencia, dado mis saberes técnicos, como la gastronomía, e interpretar el despliegue culinario en Tilcara. En este sentido, entiendo se logra una lectura del campo en estudio a través de la mediación entre el contexto social inmediato y de los sujetos que forma parte del colectivo de cocineros/as tilcareños/as entrevistados/as. De igual manera, como dice Ferraroti (en Blanco, *op.cit*) la sociedad totaliza a cada individuo específico a través de las instituciones mediadoras. Entonces, a partir de esta aclaración es que utilizo en este capítulo la autoetnografía como procedimiento de investigación que está enmarcado en el método etnográfico y que es una herramienta de gran utilidad para la comprensión de la influencia de la reflexividad del investigador inserto en el contexto de la investigación, entendido como una herramienta en la etnografía que se inicia en el trabajo de campo, por lo cual las condiciones específicas generales del mismo permean la totalidad del texto. El texto etnográfico aparece como la integración de metodología, donde la reflexividad del etnógrafo somete a crítica su propia posición en el texto, en la 'narración' en el estudio, y permite a los que están ver en los demás, lo que está en nosotros mismos. En síntesis la reflexividad del investigador compensa las asimetrías entre el investigador y sus investigados. (Guber, 1993-94)

En este sentido, podré mostrar en este capítulo y en los siguientes las tensiones y paradojas que tienen lugar durante mi quehacer como investigador cuando me dirijo a captar con profundidad la experiencia humana, social y culturalmente mediada en la cual se inscriben los entrevistados que sirvieron como muestra cualitativa de mi investigación.

De este modo, cabe destacar que la autoetnografía utiliza como técnica de trabajo de campo las técnicas cualitativas de análisis, como la entrevista y la observación del contexto (Blanco, *op.cit*). Dichas técnicas, incluidas en el método etnográfico (Guber, 2014) me permiten elaborar una narrativa personal en donde abordo de forma reflexiva la mi trayectoria como investigador inserto en el contexto de la investigación relacionada a la temática que estudio. La autoetnografía, entonces, es la metodología que utilizo en este capítulo, porque es la que más se ajusta en esta parte de mi investigación, dado que me permite brindar, en medio del relato, el sustento teórico vinculado con lo empírico. Por lo tanto, teniendo en cuenta que la perspectiva epistemológica de este trabajo, sostiene que una vida individual puede dar cuenta de los contextos en los que le toca vivir a una persona, así como de las épocas históricas que no son homogéneas ni omnipresentes, sino específicas y concretas, que recorren a lo largo de su existencia (Rockwell 1986 y Blanco, *op.cit*), es que considero dicha metodología. Asimismo, ésta me permite expresar mi historia y la relevancia de cada momento vivido





relacionado con la gastronomía en el espacio quebradeño, para ser analizado junto con el resto del *corpus*. Como la autoetnografía amplía su concepción para dar cabida tanto a los relatos personales y/o autobiográficos como a las experiencias del etnógrafo como investigador —ya sea de manera separada o combinada— situados en un contexto social y cultural, he resuelto involucrar mi historia personal a los efectos de entrelazar con el fenómeno de la gastronomía regional y sus significaciones, que se desarrolló en la ciudad de Tilcara.

### **De la autoetnografía en el entorno familiar de Tilcara**

Entonces, inicio aquí mi autoetnografía narrando que mis bisabuelos y abuelos paternos fueron oriundos de esta localidad Tilcara. Los bisabuelos al fallecer dejan como herencia a dichos abuelos y a sus hermanos parcelas de tierras. Cabe destacar que, la relación de parentesco que sostengo es una relación con una clasificación particular o si se quiere muy común del norte argentino, específicamente de la Quebrada de Humahuaca, con especial énfasis en Tilcara. No es propósito de mi Tesis abordar esta relación clasificatoria de mi árbol genealógico sino más bien dar cuenta de que las relaciones de parentesco propias son las que explícito en mi autoetnografía. Entonces, continuo diciendo que mi acceso a Tilcara tuvo que ver con que, mis abuelos paternos se mudan a San Salvador de Jujuy por los años 50, dejando tales parcelas de tierras a sus hermanos o, tíos/abuelos, según mi consideración y que, en su mayoría fallecieron también. Mi padre, entonces, nace en la Ciudad de San Salvador de Jujuy, y yo con todos mis hermanos también.

Durante mi niñez recuerdo las continuas visitas familiares, no solo mis padres y hermanos sino también tíos y primos que hacíamos a Tilcara para participar “en familia”<sup>16</sup> de las diferentes festividades, como el Carnaval, la Semana Santa, la *Pachamama* y las vacaciones invernales. Recuerdo que las visitas “obligadas” las realizábamos durante carnaval y semana santa, puesto que en ese período es la temporada de choclos y este producto tiene un significado importante en la cultura local, ya que con las mazorcas se elaboran comidas variadas como ser las humitas, los pasteles, los choclos con queso que son algunas de las más tradicionales y que se hacen “en familia”. Dichas comidas son tradicionales y están presentes en todas las festividades marcando rituales de consumo compartidos y en constante reproducción (Alvarez, 2002). En aquellas asiduas visitas nos reuníamos toda la familia alrededor de un fogón donde compartíamos los almuerzos típicos de la Quebrada. Allí aprendí a

---

<sup>16</sup> “En familia” es una expresión que tiene que ver con la relación afectiva entre padres, hijos, hermanos y amigos muy especiales, en el momento de compartir sanamente una reunión, fiesta o evento familiar. Puede advertirse también en estos “en familia” la relación de compadrazgo común en esta zona, pero que no es propósito de esta Tesis.



degustar alimentos como el charqui, el mote, el locro, los asados de corderos con choclos recién cosechados por todos los niños de la familia que, entre risas y juegos, “jugábamos a cosechar” y recolectábamos los choclos tiernos de la huerta y de este modo colaborábamos con “los grandes”. “Los grandes” por su parte, cosechaban las papas, dado que dicha cosecha era más compleja para “los chicos”, porque debían extraer de las profundidades de la tierra con palas tales tubérculos. Más adelante desarrollaré el tema de las papas que también son un icono de la Quebrada por su importancia y lugar en la historia y la cultura tilcareña. Asimismo, aprendí a consumir los conocidos bollos o panes caseros con queso de cabra, el café, el mate cocido era una infusión muy particular que me remitía el apaciguar del frío intenso de la zona con el sol tibio de la mañana. Estas primeras experiencias en relación a la comida, la idea de reunión familiar, o “en familia”, alrededor de una mesa y una comida que convocaba, más los aromas fueron las primeras sensaciones de sabor en relación con el clima y el paisaje que despertaron en principio el interés por disfrutar de los alimentos en tanto “ritual”. Aunque considero era un saber distante hacia la experiencia alimentaria, en la cual era un participante pasivo, porque solo me limitaba a observar cómo se elaboraba todo y a incorporar sabores nuevos. Tal experiencia de vida me permite reflexionar entonces en la configuración identitaria (Kaliman, 2006) que se construye en el espacio simbólico a manera de ritual, es decir como espacio de intercambio del “ritual de comensalismo” como afirma Maury Sintjago (*op.cit.*) donde se establecen redes de interacción en las cuales circulan los discursos, los textos y los sistemas signícos, que permiten una interacción comunicativa, y que se pone en juego mediante el aspecto culinario.

### **De roles y funciones en el ritual de comensalismo: los hombres, las mujeres y “los chicos”**

En dicha interacción comunicativa veía cocinar a mis familiares con gran emoción ya que tenía un significado especial relacionado con la gratitud, la admiración y la curiosidad que despertaba en mi todo lo que giraba alrededor de las comidas. Por ejemplo, mis tíos con los asados, representaba de alguna forma “un ritual de los asados”, porque era muy importante, dado que se desarrollaba en un ambiente muy marcado por los hombres de la casa. Tales hombres eran los encargados de seleccionar la leña y preparar el fuego para hacer el asado, buscaban las leñas secas de la mejor madera de los churquis<sup>17</sup>, si conseguían otra madera como el quebracho o algún durmiente de la vía del ferrocarril que arrastró el río también era excelente por su calidad de madera, y por consiguiente la caloría que

---

<sup>17</sup> Churquis: leguminosas (churqui, aroma criollo, tusca, espinillo negro). Nombre científico: acacia arbusto o árbol espinoso, de 2 a 6 m de altura con tronco de hasta 20 cm de diámetro, con espinas de 5 a 30 mm de largo, gris claras en la base y oscuras hacia el ápice.



brindaba como brasa para hacer cocer la carne. Una vez que el fuego comenzaba a encenderse era momento de preparar la carne que generalmente consistía en carne de vaca, cordero y chorizos, el movimiento del ritual no sólo era junto al asador sino que también en la cocina porque las mujeres eran las encargadas de preparar las guarniciones. Ellas preparaban papas y choclos hervidos con mote de aba y mote blanco con queso de cabra y además de las ensaladas. No faltaba, asimismo, la *llajwa*<sup>18</sup> que por cierto era preparada en la “piedra”. Ésta era una suerte de mortero gigante, una piedra grande plana que era lavada y allí se colocaba los tomates y el ají que eran molidos con otra piedra con movimientos ondulantes de un lado hacia otro. Las cocineras, mis tías, eran muy prácticas en el uso de la piedra de moler, cuando el asado empezaba a cocer los chicos preparábamos las mesas llevando el pan, los platos o tablitas de comer asado y los vasos, en fin, todo el lugar en donde compartiríamos el almuerzo. Es decir, el ritual de comensalismo o comensalidad (el autor menciona ambos términos indistintamente, por eso los usaré así) se desplegaba en un *performance comunicativa* (Bauman, 1974, Schechner, 2000, Civila Orellana, *op.cit*) es decir con roles y funciones compartidas entre sus integrantes, o sea los hombres, cocinaban las mujeres hacían ensaladas y los chicos acompañábamos a través del juego. También es importante mencionar que los “hombres de la casa” tomaban cerveza al lado del fuego y se reían y disfrutaban de charlas interminables alrededor de la parrilla. De este modo coincido con Maury Sintjago (*op.cit.*) al decir que los rituales de comensalismo y la comida establecen una forma de comunicación en la que están en juego signos icónicos e indicios que son codificados desde la tradición, como convención simbólica (Peirce, 1987,1988, Magariños de Morentín, 1998) que construyen una significación propia del ritual de la comida

Por su parte, los tíos abuelos con el guisado en los fogones, reunión más cotidiana en aquel entonces, preparaban la comida a diario en las ollas con una tradición de cocina “muy casera” propia de la identidad de mi familia, tal como afirma Kaliman (*op.cit*) cuando refiere al sentido de identidad e identificación como autoadscripción a un colectivo determinado. Es decir, considero a las raíces familiares como profundas, o sea, lo que se trasmitía no eran sólo los productos de la naturaleza sino también la historia de donde proviene lo autóctono vinculado a lo tradicional, “la verdadera comida regional tilcareña”. La comida de los abuelos, proviene de las costumbres y los testimonios de antepasados, con ingredientes básicos como cebollas, papas, agua, carne, habas, sal, condimentos y

---

<sup>18</sup> *Llajwa*: es una palabra quechua que significa picante y es un aderezo preparado, con tomate y ají locoto molido.



se disfrutaba del producto obtenido, es decir el guisado de papas logrado<sup>19</sup> en el contexto paisajístico de Tilcara que se traducía en un plato.

En este sentido, entiendo la tradición como un problema de las relaciones entre discurso y poder, tratado *in extenso* por Bourdieu que constituye uno de los aspectos fundamentales de la reflexión tanto de Bauman y Briggs (1996 en Palleiro, *op.cit*) como de todos los otros autores que abordan el problema de la tradición y la cultura popular, entendida como contracara del poder hegemónico. Estas relaciones de poder se reflejan en el discurso, en el que pueden ser identificadas por medio de un rastreo indicial. Este rastreo permite reconstruir algunos aspectos de las mentalidades, paradigmas culturales y modelos cosmovisionales que afloran como expresión espontánea de la identidad de un grupo en las distintas manifestaciones de la cultura tradicional, tales como tilcareña. Tal práctica gastronómica se resignifica en la actualidad debido a la inclusión de la Quebrada de Humahuaca, especialmente Tilcara, en la lista del Patrimonio Mundial desde el año 2003.

Por otra parte, continuando con el ritual del comensalidad, debo destacar todos los elementos que se reunían en torno a mi tía con sus buñuelos y el *api*. Dicha tía (abuela) llamada Santusa vendía *api* y buñuelos en el mercado. Eran tardes inolvidables de invierno alrededor de un brasero, que reunía a la familia, no sólo para resguardarse del frío sino también para conversar y presenciar la elaboración de esta infusión. Generalmente se toma esta bebida en épocas de frío y se prepara con harina morada, agua, canela, limón y azúcar y se sirve bien caliente acompañado de buñuelos con miel de caña o los pasteles con queso. Los buñuelos exigen gran destreza<sup>20</sup> en la elaboración, mi tía estiraba una masa, que tenía una textura muy *chirle*, con los dedos<sup>21</sup> y lograba freír unos buñuelos enormes, cuestión pendiente en mis capacidades particulares que voy afianzando en la práctica dada mi incursión en la actividad gastronómica.

### **Reflexiones en San Salvador de Jujuy: del tiempo, el espacio social y el desarrollo de los sentidos**

Ahora bien, en mi incursión en la gastronomía, resulta interesante resaltar tal como hice con el caso de Tilcara relatado arriba que el tiempo y el espacio son momentos de la simultaneidad para sintetizar distintos elementos de la sucesividad de la historia, localizada en un punto temporal. Se

---

<sup>19</sup> Logrado: esta calificación es una categoría cualitativa gastronómica, que califica a un plato o producto terminado de manera positiva.

<sup>20</sup> Destreza: según la RAE es la habilidad y experiencia en la realización de una actividad determinada, generalmente automática o inconsciente.

<sup>21</sup> Chirle: consistencia de una masa o salsa muy suelta con falta de textura firme puede ser por exceso de humedad



destaca en este análisis tales aspectos como estrategia de representación espacial de la simultaneidad temporal, que supone el entrecruzamiento de distintos ejes en una dinámica particular de interrelación entre el tiempo y espacio. Sobresale asimismo el uso de signos indiciales, tales como las comidas, el fogón, los ingredientes de consumo, entre otros signos que como marcas temporales que me permiten reconocer el ingreso de la dimensión en una sucesión histórica en el “punto temporal” que estudio ahora. Ya que durante mi adolescencia comenzó una nueva etapa más directa con la cocina por circunstancias que voy a graficar brevemente. Viajaba desde San Salvador de Jujuy hasta Tilcara con menos frecuencia. Dado que el fallecimiento de los abuelos y tíos/abuelos, “enfrió” las relaciones de parentesco. Durante mi juventud trabajé con mi madre en el comercio, mientras que mis hermanos se dedicaban a estudiar. Por lo tanto, no quedaba nadie en casa. Debido a que mi madre cumplía horario corrido se le dificultaba poder cocinar para la familia. Entonces, decidí colaborar en casa cumpliendo el rol de “cocinero” para los míos. En esta época de mi vida, la elaboración culinaria era seguir al pie de la letra las directivas de mi madre. Allí se empezó a despertar un interés por la cocina más directo, la idea era tratar de elaborar productos diferentes a los de mi madre y a los que estaba acostumbrado. Es decir, si bien seguía las directivas de mi madre, decidí agregar o sacar elementos de las comidas tradicionales hechas por ella. Entonces, la cocina se transformó para mí “en un laboratorio de ensayo” (Magariños de Morentín, *op.cit*) y mi familia eran los conejillos de indias. O sea, elaboraba comidas abundantes para los cinco integrantes que éramos. A esto hay que sumarle el ensayo en los sabores, que recibían sus quejas al principio de iniciado mi laboratorio. También, mi tía materna, que en ese entonces vivía con nosotros colaboraba con sus conocimientos en mi accionar culinario, asimismo era la encargada de apagar las ollas sin que yo se lo dijera, es decir, la comida estaba cocinándose pero ella las apagaba igual porque aún yo no manejaba bien los tiempos de cocción ni tampoco tenía desarrollada mi percepción gustativa para saber de manera precisa el punto en el que quería finalizar mis platos para la mesa.

**De los rituales de comensalidad: contexto de experiencia, economía familiar, trabajo y privatización.**

Mis elaboraciones culinarias, tal como decía antes, por no llamarles inventos, eran degustados por mis hermanos luego del colegio. Dado que, mis hermanos eran menores que yo, siendo el mayor, debía trabajar junto a mi madre, como ya adelanté, luego a media mañana volvía a casa a cocinar, después iba al colegio, Comercial N° 2 “Malvinas Argentinas” por la tarde, trasladándome desde el Barrio Mariano Moreno hasta el Barrio 23 de Agosto. Finalmente, regresaba a casa en horas de la



tarde/noche. En definitiva, considero que no sólo hacía esto por la necesidad de suplir con la función de mi madre todas los días a media mañana, sino que también la “comida caliente” puesta en la mesa tanto para mí como para mis hermanos remitía a un ritual familiar y de comensalidad (Mauri Santiago, *op.cit*) de un almuerzo familiar compartido que era esperado. En este sentido, el tiempo y el espacio del almuerzo era el momento para compartir las vivencias escolares, de amistad, familiares, entre otras. Asimismo, en este ritual del almuerzo habían roles distribuidos, tales como el poner el pan por parte de mi hermano menor, siempre era quien hacía las cosas más “fáciles”, porque era el “más pequeño”, mientras que mi hermana se encargaba de poner la mesa, y yo era quien preparaba el jugo de frutas naturales, como ser el exprimido de naranja, pomelo o mandarina, dependiendo la época de cada cítrico. Recuerdo también que degustábamos, compotas de durazno o manzana elaboradas por mi mamá. Mi padre era el único que a veces no compartía este momento ritual porque se desempeñaba como supervisor de trenfino y laminación en un área de embalaje de la Fábrica Altos Hornos Zapla (AHZ). Sin embargo, esta ausencia paterna en el almuerzo estaría por finalizar en breve. Dado que, en el año 1996 con el plan de privatización llevada a cabo por el ex presidente Carlos Menem, la Fábrica AHZ pasó a manos de Aceros Zapla, dejando a cientos de empleados cesantes o desempleados<sup>22</sup>. Entre ellos, mi padre. Al poco tiempo, Aceros Zapla lo convoca para formar parte de plantel como mano de obra en condiciones desiguales y precarias dada su profesionalización. Es decir, es enviado al Forestal<sup>23</sup> a realizar tareas de desmonte y preparación de carbón. Si bien, entiendo que todo trabajo dignifica al ser humano, digo que eran condiciones desiguales en tanto, como dije arriba, su profesionalización como Técnico eléctrico, con veintidós años de antigüedad hasta ese momento no fue tenida en cuenta, sino que la retribución económica, es decir su salario, se redujo considerablemente. Mi padre, dada las condiciones apremiantes económicamente, decidió aceptar estas nuevas condiciones laborales, sin mucho éxito, dado que después recibiría una propuesta en la

---

<sup>22</sup>La privatización de A.H.Z en principios de las décadas de los 90 implicó una reducción de alrededor de 2.000 puestos de trabajo en el lapso de un año, a lo que debe sumarse la paralización de las minas y los empleados que perdieron su trabajo en la empresa los años anteriores. La absorción de esta mano de obra es sumamente dificultosa en una ciudad de las dimensiones de Palpalá, teniendo en cuenta que los puestos de trabajo perdidos en el lapso de un año representaban aproximadamente una décima parte de la población masculina de Palpalá hacia 1991, y algo más de una décima parte de la población económicamente activa. En un contexto sin demasiadas alternativas ocupacionales, esto fue un golpe devastador para la economía de Palpalá, y significó el fin de una inserción laboral estable para muchas familias en el lugar (Marcoleri de Olguín; Bergesio; Golovanevsky, *et.al.* 1994).

<sup>23</sup> Forestal es una localidad [argentina](#) ubicada en el [Departamento Palpalá](#) de la Provincia de Jujuy. Se encuentra a 1 kilómetro de la Ruta Provincial 56 y el [río Grande de Jujuy](#), y a 15 km al Este de [San Salvador de Jujuy](#). La villa tuvo su origen como un centro para la provisión de carbón vegetal para los [Altos Hornos Zapla](#), llegando a contar con pileta, cine y una variedad de servicios. Para la elaboración del carbón se utilizaba una forestación de 15 mil kilómetros cuadrados de eucalipto. Tras la privatización de AHZ durante los años '90, la localidad fue decayendo.



cual le pedían “el retiro voluntario” o “un pago” que podía percibirse luego de un litigio judicial, litigio que no podría llevar a cabo. Por lo tanto, 1996 se vio obligado a aceptar “el retiro voluntario”. Tal “retiro voluntario” implicó seis pagos de tres mil pesos cada tres meses. Con el último pago decidimos comprar un lavarropa, ya que el resto de los pagos fueron destinados a gastos familiares, entre ellos elementos para la instalación de un lavadero donde iría enclavado el lavarropa en un segundo piso. Tal instalación fue hecha por mí, sin mucho conocimiento, pero con mucha ganas de usar el lavarropa. Actitud que me caracteriza frente a la vida, tratar de brindar lo mejor a los seres queridos. Considero importante dar a conocer esta situación porque fue la que condicionaba e iba orientándome hacia mi presente con la gastronomía. Es allí que comenzó una nueva etapa de mi vida donde ya no era sólo experimentar con la cocina sino hacer producir económicamente para encontrar salidas dada la adversa situación.

### **De la privatización a la comunicación social y la gastronomía**

Durante este período lamentable para mi familia y para la Argentina en general, me encontraba estudiando en la Universidad Nacional de Córdoba, y dada la circunstancia ya explicada, tuve que regresar a Jujuy, y comenzar nuevamente otra carrera universitaria. Por esto, decidí estudiar comunicación social en la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales de la Universidad Nacional de Jujuy. Sin embargo, esta decisión no fue fácil, ya que debía estudiar y trabajar.

Con la adversa situación económica profundizada por la falta de ingreso de mi padre, empezamos a elaborar viandas en el negocio que también había bajado en ventas, es allí donde trabajando al lado de mi madre y con poca experiencia en la cocina salvo las que había detallado anteriormente, me convertí en su ayudante en la elaboración de platos que ofrecíamos a nuestros clientes. Considero importante aclarar aquí que mi madre ya tenía una experiencia previa con la cocina porque en su juventud había trabajado en ferias de comidas ambulantes con mi abuela donde aprendió a elaborar una serie de platos como picantes, empanadas, loco, guisos y asados.

En ese entonces fue ella, mi madre, que logró hacerme entender la dignidad que significa el trabajo diario, al respecto decía *“que uno nunca se muere de hambre si trabaja y que el dinero también se obtiene en la calle ganándoselo con sacrificio”*. Esta crisis económica familiar fue difícil pero muy importante porque vi que a partir de hacer algo que me gustaba, como era cocinar, ayudaba a mis padres. Además fui creciendo en diferentes aspectos, en lo comercial, entendí que se podía ganar dinero aprovechando los recursos con los que se contaba por ejemplo los ingredientes del negocio que abarataba la producción de los productos.



En este momento de mi etapa como cocinero aprendiz empecé a desarrollar más las capacidades sensoriales necesarias, desde la práctica. Las sensaciones, como el olfato, el gusto, los sonidos y los colores de la comida empezaban a tener un significado distinto y comencé a comprender los códigos que la cocina transmitía, los rituales de comensalismo y la comida establecen una forma de comunicación en la que están en juego signos icónicos e indicios que son codificados desde la tradición, y la práctica tal como expliqué. Por lo tanto, considero que se establece un intercambio de sentidos en este discurso culinario, el cual me proporcionó un gran desarrollo de mis percepciones sensoriales. Este desarrollo me permitió tener una proximidad con los usos y secretos de la cocina. Así con poco y nada de recursos técnicos cocinaba y lo hacía con responsabilidad y mucho cuidado para no desperdiciar nada y sacar provecho de lo que se vendía diariamente.

Estar al lado de mis padres colaborando en el comercio hizo también desarrollar otras capacidades que se pueden llamar “extra culinarias” y que aportaron de manera positiva a la hora de trabajar. Por ejemplo, entendí la elección entre un ingrediente sobre otro, la relación con el manejo del dinero, el aprovechamiento de los productos de temporada, la relación entre la comida y el clima y la elaboración de una dieta variada y balanceada.

### **La buena selección como coherencia comunicativa y gastronómica**

Considero importante aprender a seleccionar todos los elementos e ingredientes necesarios para la elaboración de un plato, así como es importante desde la comunicacional la selección y combinación de una construcción simbólica con una retórica propia que remite al proceso de la función poética del esquema de comunicación de Jakobson y a la estructura del discurso argumentativo.

Es en la experiencia, como describí arriba, y la capacidad de estructurar donde se encuentra la coherencia y el argumento para la acción óptima, en el caso de la experiencia abasteciendo al negocio de mi madre con mercadería, frutas y verduras me dieron un conocimiento en la compra de insumos. De acuerdo a este conocimiento a la hora de comprar una bolsa de papas lo primero que me fijo es el estado de las mismas, que debe ser óptimo, sin papas descompuestas. Generalmente una bolsa de papas en buen estado tiene la superficie seca, porque cuando se encuentra húmeda o cae líquido en algún lugar, significa que hay papas en proceso de descomposición. Mediante el proceso de selección y combinación (Jakobson, 1964) de ingredientes también se identifica el estado de los mismos, porque cuando emana un olor nauseabundo también es una señal que no está bien para comprar, el otro factor es el tamaño de las papas que observándolas desde arriba hacia abajo y palpando la bolsa se puede percibir que el tamaño de ellas sean uniformes. Cuando se debe trabajar con el tubérculo, o sea perlas





y realizar cortes homogéneos, lo ideal es que las papas tengan un tamaño uniforme, igualmente mediante técnicas que aprendí en el manejo del cuchillo, se logra cortarlas de manera pareja, aunque no tengan un tamaño uniforme.

En el caso de los tomates se recomienda evitar los tomates maduros porque se reduce el tiempo de conservación y por lo tanto la posibilidad de utilización en diferentes platos. Para obtener el producto en estado ideal se requiere que tenga un color "pinto<sup>24</sup>" esto quiere decir no muy rojos y una textura más bien firme que blanda porque si no es así se deteriora rápido en el verdulero y será perdida y así también ocurre con todas las verduras y frutas cuando se las adquiere maduras.

### **La economía familiar en gastronomía como proceso ideal**

Utilizar bien el capital para poder conseguir todo lo necesario para cocinar es también muy útil a la hora de abastecer el almacén de una cocina, puesto que la variedad de insumos tendrá su correlato en la cantidad de diversidad de platos, por lo tanto es necesario recurrir a los lugares donde se vende por cantidad y traen productos frescos. Es ideal con el mercado, realizar las compras en el Mercado mayorista allí es donde se consigue el menor precio y se garantiza la frescura de los productos, además que existen ofertas por estación o por temporadas y entonces se puede comprar la mayoría de las variedades que se necesita en una cocina que pretenda tener una oferta interesante de platos para consumir.

### **Platos como una construcción social comunicativa**

Aprovechar el precio y la calidad de los productos de temporada es una estrategia conveniente, a la hora de sacar el mayor provecho a los ingredientes en la elaboración de un plato. Las frutas y verduras tienen una época del año en la cual se encuentran en mayor volumen, se llama de temporada o estación, esta idea tiene que ver con el momento en las que se cosecha en mayor cantidad y están óptimas para el consumo. Entonces hay cítricos en los meses de otoño, en invierno peras y manzanas, en la primavera frutillas mientras que desde diciembre en adelante hay duraznos, ananá, bananas y mangos. Así también ocurre con las verduras desde diciembre y hasta semana santa se encuentra el choclo, las habas, las verduras de hoja, los zapallitos en otoño; y para el invierno el zapallo, las calabazas, las batatas, en setiembre los tomates y los morrones, mientras que papas y cebollas se abastece todo el año.

---

<sup>24</sup> Pinto: con esta palabra se denomina un estado de maduración del tomate, es cuando recién empieza a tomar el color rojo característico es el momento previo al estado óptimo de consumo de la verdura.



La disposición de frutas y verduras en el año también están condicionadas por factores naturales y algunos culturales. En el caso de los factores naturales que condicionan las cosechas están presentes la sequía, la lluvia excesiva, la helada, el granizo y el viento norte, son elementos que interrumpen el normal desarrollo de la actividad agrícola y la condiciona. En cuanto a lo cultural también existen parámetros a tener en cuenta que provocan cambios en la actividad agrícola y económica, mucho más si se tiene en cuenta que el contexto se encuentra atravesado por el fenómeno de patrimonialización como es en el caso de Tilcara. Donde hay productos tradicionales de los cuales se obtienen platos regionales. Dichos platos son fruto de una construcción social y comunicativa y conforman el patrimonio "activo" vinculado a un territorio, tensionado entre la permanencia y la innovación en tanto constituye un complejo modificable por la acción continua de apropiaciones, intercambios y nuevas preferencias alimentarias como prácticas de consumo e interpelaciones de dimensión identitaria. Estas condiciones promueven cambios constantes porque una cultura se va erosionando y cambiando paulatinamente en cuanto a las expresiones identitarias.

### **De la calidad como valor agregado**

La Mercadería al igual que las verduras y frutas también tienen algunas condiciones a tener en cuenta a la hora de adquirirla. Uno de los elementos, el factor económico, es importante. Siempre se aconseja las compras por mayor porque reduce los costos de comprar al menudeo los elementos necesarios en la cocina. Otro factor a tener en cuenta a la hora de abastecerse es conseguir la mercadería en óptimas condiciones bromatológicas y de primera calidad siempre, estos principios son fundamentales porque en los atributos de la mercadería, es de donde se obtiene el mayor valor agregado en la gastronomía. La posibilidad de abaratar costos, comprar por mayor y agrandar *stock* implica un ahorro importante y un rendimiento óptimo a la hora de utilizar generosamente los insumos. En esta perspectiva que apunta a conservar la calidad y mantener la tradición de productos en los platos regionales es donde la cultura de Tilcara intenta conservar la autenticidad a fin de satisfacer la expectativa de los visitantes.

### **Un plato ritual como expresión de identidad**

A lo largo de todo el año un comensal puede disfrutar un plato cualquiera sin que deba haber un evento, o una fecha determinada o momentos fijos para aprovechar cualquier propuesta gastronómica. Sin embargo algunas comidas y los momentos de la naturaleza se entrelazan para ser placentera la experiencia del disfrute de un plato. De acuerdo a la estación y el clima que se encuentre atravesando la región cada oferta puede ser más tentadora que otra. Por ejemplo, en verano consumimos muchos jugos, licuados, ensaladas y carnes asadas, mientras en otoño comenzamos a disfrutar más las pastas,



los pucheros, las legumbres y en invierno los guisos, picantes, locros y llegando la primavera las carnes asadas o al horno arrolladas son excelentes opciones. Así también existen ofertas variadas de platos regionales en Tilcara promovido desde la folletería y la guía turística, sin embargo hay productos que se ofrecen casi en todos los restaurantes todo el año.

Las preparaciones emblemáticas como las empanadas, las humitas y los tamales emergen de un saber tradicional específico. Las primeras se consumían en verano y los segundos en invierno y se preparaban con charqui y harina de maíz crudo. En la actualidad han cambiado algunas formas más tradicionales para acelerar los tiempos de cocción y mantener siempre la demanda. Además estos productos siguen siendo centrales en las principales festividades y rituales como la de la *Pachamama*, el carnaval, el día de las almas entre otros.

Tilcara tiene un calendario de comidas establecido que se desarrolla en forma conjunta a las festividades a lo largo de todo el año donde conviven las tradiciones con los diferentes platos tradicionales que acompañan cada evento. En este sentido expongo en el apartado siguiente dicho calendario gastronómico oficial dado que es difundido por la Municipalidad de Tilcara.

### **Calendario gastronómico- festivo en Tilcara**

#### **Enero**

Enero Tilcareño: Durante todo el mes se viven jornadas donde confluyen la cultura y las tradiciones. Festivales folklóricos, peñas, bailes, copleadas, chayadas, conferencias y exposiciones. Las comidas que se destacan choclo queso de cabra, mote de habas, asados

#### **Febrero**

Carnaval: Los participantes acompañan a las comparsas cuando se congregan en los alrededores de los pueblos, para llevar a cabo la ceremonia del “desentierro del carnaval”. A continuación se celebra el Carnaval Grande y finalmente, una semana después, el Carnaval Chico (el entierro). Entre baile y baile se pueden saborear ricas empanadas, choclos, queso de cabra, asado de cordero, entre otras exquisitas comidas regionales.

#### **Marzo-Abril**

*Semana Santa*: En estas épocas de semana santa es una de las más importantes y de gran movimiento gastronómico, la comida que se ofrece es humitas de choclo en chala, pastel de choclo, choclo hervido y queso de cabra, asados de cordero con papines choclo y queso. Durante esta fiesta religiosa, los jujeños expresan sus creencias más sinceras y profundas. El miércoles de Semana Santa, una larga procesión de peregrinos trae la imagen de la Virgen de



Copacabana desde su santuario ubicado en Punta Corral, después de una larga jornada de caminata entre los cerros, acompañada con bandas de sikuris.

Viernes Santo: las viejas costumbres y las tradiciones españolas se evidencian en la clásica procesión del Cristo Yacente. Las calles principales se engalanan con las majestuosas "ermitas", hermosas obras de artesanías tipo mural, elaboradas con frutos, semillas y hojas del lugar, que representan las distintas estaciones del Vía Crucis.

*Fundación de Jujuy*: El 19 se conmemora este hecho histórico, con homenajes a Don Francisco de Argeñaras y Murguía, fundador de Jujuy en 1593.

### **Mayo**

Día del trabajador el 1° de mayo es el tiempo de los asados y guarniciones con papines

Día Internacional de los Museos: El 18 de mayo es recordada con una agenda de actividades, durante la cual se realizan conferencias, muestras pictóricas fotográficas.

Día Nacional del Guía de Turismo: El 31 se conmemora el nacimiento y Muerte del Perito Moreno.

### **Junio**

San Juan Apóstol: Durante la noche del 23, las clásicas luminarias dan un colorido diferente a los pueblos de la Quebrada y Puna, los changos (muchachos) y las chicas saltan sobre las fogatas que se encienden delante de las casas y las esquinas. Luego se sirve el típico "ponche" (bebida tradicional) mientras se escucha y baila música regional.

### **Julio**

San Santiago: El 25 se celebra el día del patrono del ganado, con la ceremonia de la "señalada" y la "marcada".

Feria de Santa Ana: El 26 se realiza la costumbre religiosa de vieja data que consiste en la confección y posterior trueque de objetos en miniatura, en ferias que congregan a gente del pueblo.

Temporada Turística Invernal: Durante todo el mes se desarrolla un programa especial con exposiciones, conferencias, ferias artesanales, teatro, paseos, gastronomía. En invierno los protagonistas de las mesas son el locro, el guiso de trigo, de *quínoa* y de papa lisa.

### **Agosto**

Culto a la Pachamama: Se rinde culto a la Madre Tierra, durante todo el mes. Para ello se realiza una ceremonia milenaria, en la que se "da de comer y beber" a la tierra ofrendas de comida, como el picante de mondongo, el charqui con mote, los tamales y las empanadas y la bebida abundante vino y hojas de coca.



### **Septiembre/Octubre/Noviembre**

Día de todos los Santos: se festeja el 1° de noviembre.

Día de las Almas: El pueblo jujeño cree sinceramente que para este día (2 de noviembre) las almas de sus muertos vuelven a visitar las casas en que vivieron y por ello los esperan con "ofrendas": panes con distintas formas, bebidas especiales como la chicha y los platos preferidos del difunto.

Día de la Tradición (10 de noviembre): Las distintas agrupaciones gauchas festejan este día con demostraciones de destreza gaucha, comidas regionales y espectáculos folklóricos.

Día de la Autonomía de la Provincia de Jujuy: El 18 de noviembre de 1834 nuestra provincia se separa de Salta, pasando a ser independiente y autónoma.

### **Diciembre**

Día de la Inmaculada Concepción: Se festeja el 8 del corriente mes.

Navidad Jujeña: Se montan pesebres típicos en las casas. Grupos de niños ejecutan danzas tradicionales de adoración al Niño Dios (danzas de las cintas, huachitorito, villancicos) y cantan acompañados por música con instrumentos autóctonos. Carnes al horno y nuevamente verduras frescas.

Estas comidas que en la actualidad se elaboran para las ocasiones especiales son las mismas que formaban parte del patrón alimentario tradicional, son las comidas "de antes", las que se consumía de manera natural realizada con los productos orgánicos, que se han ido modificando en su preparación y que aun integran prácticas que se actualizan para las fechas festivas y son parte de la *performance* gastronómica de este calendario.

### **Productos locales con valor regional: del ritual de no indigestión en gastronomía**

También es importante para no indigestar a los comensales que son en definitiva, los protagonistas del disfrute de los platos, balancear las comidas alternar los productos de manera saludable y nutritiva. La incorporación a la dieta carnes blancas, verduras frutas cereales es recomendable y saludable. En Tilcara se puede apreciar a lo largo de casi todo el año la posibilidad de consumir productos orgánicos provenientes de los cultivos locales.

En síntesis todas las capacidades que fui desarrollando culinarias y extra culinarias, que tuvieron un valor importante más adelante me iban a servir de una manera constante.

### **De los pasos consolidados en comunicación y gastronomía: narrativa de la experiencia**

Hasta este momento me encontraba soltero en casa de mis padres situación que iba ir modificándose, y de a poco me aleje de la cocina por un tiempo, para comenzar una empresa diferente.



Estos años pasaron rápido y mis conocimientos me permitían elaborar algunos platos con capacidad, tenía 24 años y entre estudio y trabajo también mi vida personal crecía y se dirigía a formar un matrimonio, motivo que me distancio de las aulas por mucho tiempo, porque había decidido formar y llevar adelante mi propia familia. Con el tiempo llegaron mis niñas, la más pequeña con un embarazo de riesgo y una prolongada licencia por maternidad que dejó cesante a mi esposa contratada en una repartición pública. Entonces mi trabajo era el de taxista, labor que me agradó pero me resultó estresante por lo tanto no me costó mucho volver a retomar ahora con más fuerza la actividad gastronómica.

Otra vez la situación económica compleja y adversa se hacía sentir y había que buscar nuevas alternativas y ya con carga familiar era muy diferente y el desafío era mayor, por lo tanto me costó arrancar y comenzar en ese momento. Fue en ese entonces que Alda, mi tía, que es pastelera y cocinera me mostró con apoyo y gran generosidad hacia donde debía transitar para solucionar mis problemas financieros.

Un día vino mi tía a mi casa y veía que las cosas económicamente iban mal y me propuso prestarme un horno que había comprado y no ocupaba. Entonces, me enseñó a elaborar bollos, esto fue muy determinante en mi vida gastronómica y económica porque si bien es cierto eran conocidos para mí, porque los había saboreado había una distancia grande entre consumir y elaborar, era una novedad. Entonces mi tía, una mujer de unos 50 y tantos años pero con toda la juventud mental de la vida, puso harina en el mesón, hizo una corona y en el centro le puso levadura y agua tibia mientras se disolvía. Asimismo, derritió grasa y empezó a mezclar los ingredientes mientras amasaba e incorporaba agua con salmuera para darle sabor al pan y ya se había armado un gran bollo de masa al cual con energía y constancia amasamos. Luego cortamos en bollos y con palotes los estiramos y colocamos en bandejas para hornear, cuando ya estaban en el horno me dijo lo siguiente: ¡*saca el cartel, pone "hay bollos"!*. Al rato empezaron a tocar la puerta de casa y a pedirlos, no voy a olvidar más esa experiencia, dado que cobrábamos cincuenta centavos cada uno y los vendimos todos.

Esta tarea comencé a realizarla a diario y los fines de semana a hacer empanadas estas últimas las sigo preparando cada sábado bajo la denominación del "*Pastelero de Jujuy*" que publicito a través de la red social *Facebook*. Esta actividad empezó a ser una salida económica en un principio pero esto no paro aquí, porque fue mi tía nuevamente la que me inscribió en el curso de capacitación que brindaba el sindicato de panaderos de la nación. Era una carrera de dos años en la que asistía todos los días de lunes a sábado por la mañana y me capacité de manera intensiva. Porque teníamos dos horas de teoría



y dos de práctica en una cuadra<sup>25</sup> que tenía todo lo necesario para la producción y las instalaciones eran de primera. De esta forma, allí empecé con otro tipo de preparación que era superior a todo intento o aproximación que había realizado en la cocina ya que nos preparaban en las numerosas técnicas de pastelería, seguridad e higiene en el trabajo, pautas de nutrición, control bromatológico y técnicas de envasado y comercialización de productos.

Luego fue el turno de perfeccionarme en la cocina y realicé cursos de comida regional, en academias privadas. Éstos cursos eran más breves e intensos y sirvieron para aprender las diferentes recetas tradicionales, conocer y familiarizarme con los productos del norte como por ejemplo, las preparaciones con *quínoa* que tienen un valor nutritivo importante y muchas posibilidades de elaboración. Con la *quínoa* se pueden hacer diferentes preparaciones como ser guisados, milanesas, productos de pastelería como budines y panes, además se puede servir como cereales para consumir con leche o yogurt.

Conocí también algunas variedades de papas como la *coralleja*, la *tuni*, la papa lisa, la papa verde y la carne de llama para la elaboración de platos con tendencias *gourmet*. La “comida *gourmet*” como preparación aprendida académicamente implica técnicas de alta cocina, de últimas tendencias culinarias, especialmente *foráneas*. Tales técnicas, preparaciones y tendencias remiten más a una idea visual para su consumo, dada la selección y combinación de ingredientes dispuestos en el emplatado final. Asimismo, tales técnicas *gourmet* encuentran su correlato con las técnicas regionales desplegadas en Tilcara en el momento de su implementación en la cocina, tal como se verá en los capítulos siguientes. En este sentido, las técnicas regionales como las de últimas tendencias se fusionan sin problema para la elaboración de nuevos platos, que luego son servidos para los turistas, dichos turistas definen a estos platos como “andinos”.

Así surge una tendencia a demandar platos exóticos que va en dialogo con el paisaje de la zona en Tilcara, considerada exótica e idílica en las promociones turísticas dada su vinculación con las comunidades originarias, es “el lugar del descanso de las culturas indígenas” rezaba un folleto promoción al oficial de Jujuy. En este sentido, los productos de la tierra son ingeridos en los platos locales consumidos por individuos inmersos en la modernidad alimentaria pero relacionados a lo primigenio y autóctono, admitiendo así estilizaciones y adaptaciones propias de la producción gastronómica. Se ofrecen así comidas a los foráneos que les pueden llegar a parecer diferentes en su

---

<sup>25</sup> Cuadra: lugar amplio dentro de la panadería donde se elaboran y cocinan las piezas.



exotismo pero presentadas de tal manera que no se aparten de las tendencias gastronómicas contemporáneas.

### **El concepto andino como construcción cultural**

En esta etapa muy en boga de las comidas denominadas “andinas”, según RAE el significado de la palabra es, perteneciente o relativo a los Andes, esta expresión tiene una carga conceptual mayor en un contexto patrimonializado, que merece una profundización para comprender el impacto en la Quebrada. La expresión andina particularmente se relaciona con la historia prehispánica y con resabios de una cultura ancestral. Tal vez la cuna de los jujeños, con antepasados originarios en esta tierra. La expresión toma mayor fuerza y difusión desde, la declaración de la Quebrada como patrimonio llevada a cabo en el año 2003, fue una declaratoria institucional y política en un principio, sin embargo con el tiempo lo “andino” fue creciendo como una expresión cultural y se emplea en estrategias turísticas para remitir al viajero a una experiencia mística ancestral pero elaborada, pensada y planificada con el motivo de generar una opción de desarrollo turístico en estas regiones que antes se encontraban más alejadas de lo comercial y de lo mediático.

La Quebrada y específicamente Tilcara estaba compuesta por parajes naturales que convivían con los habitantes. Este lugar tenía como actividad sobresaliente la agricultura y la ganadería, el producido de la tierra, por hombres con expresiones aliadas en la fe católica y otras creencias, y en la alegría de los carnavales y el respeto por la naturaleza, la tierra, la *Pachamama*. Pero a partir de la declaración este contexto cultural fue cambiando como así también el paisaje del pueblo.

Considero este hito en la historia jujeña, argentina y mundial como un acto significativo que se expresa culturalmente y se refleja en la economía, en lo social, en lo arquitectónico y en la idiosincrasia del Tilcareño. Particularmente como el habitante de la zona fue resignificando sus prácticas a partir de las nuevas reglas del mercado turístico global en el cual se haya inserta la Quebrada de Humahuaca.

### **Mina Pirquitas, Hotel Susques y Salar de Cauchari: narrativas de vivencias laborales en la resignificación del patrimonio y la gastronomía**

Dada las vivencias personales que me tocaron atravesar en mi historia mientras trabajaba como oficial de montaje eléctrico entre 2009 y 2010 en Mina Pirquitas, supe escuchar los testimonios de las personas que compartían conmigo sus opiniones con respecto a los cambios en esta etapa de patrimonialización.

En ese entonces mi vida transcurría en el campamento de Pirquitas trabajando para la empresa Tecman que realizaba trabajo en la planta de proceso, pero no era la única actividad que iba a realizar.





Conocí gente de todo el país que entre charlas y mates en los descansos empezaron a conocerme y saber acerca de mi gusto por la cocina. En el restaurante del campamento la comida no era del todo de su agrado, por lo tanto me propusieron cocinarles los domingos, en la planta cuando me encontraba en la mina. Les cocine platos regionales variados, locro, asado de cordero, cazuela de llama y empanadas, cocinaba una vez por semana para mis jefes en cocinas adaptadas en los talleres y daba de comer a toda nuestra cuadrilla que eran alrededor de 50 operarios esto lo hice hasta que finalizó la obra y regrese.

Después de unos meses, volvería nuevamente a la Puna, oportunidad en la que me convocaron a trabajar como cocinero en el hotel de turismo de Susques, esta experiencia fue excelente para conocer el movimiento comercial y turístico de la gastronomía. Aprendí la preparación de la carta del restaurante, es así que comprendí el valor de la preparación previa, en la actividad de la cocina del hotel.

Existe todo un ritual que tiene que ver con la preparación de la *mise en place*, en gastronomía que se define como el conjunto de tareas de organizar y ordenar los ingredientes (ej. cortes de carne, condimentos, salsas, artículos pre-cocinados, especias, verduras recién cortadas y otros componentes) que un cocinero requiere para preparar los platos a un público numeroso y cómo almacenar productos para agilizar las comandas que ingresan a la cocina, y desde ya, cómo dirigir una cocina y además aprovechar cada tiempo muerto en forma productiva.

En el hotel de Susques experimenté el trabajo bajo presión, como sacar una mesa y correr cuando un colectivo con cuarenta personas llegaba para almorzar, la adrenalina que se genera en ese momento es indescriptible y la presión es constante hasta finalizar con la tarea, en ese lugar comencé a preparar platos más exclusivos como pastas de todo tipo, truchas, mariscos, carnes al horno y también el lomo de cerdo andino. Este plato el lomo de cerdo andino era una receta que contenía productos regionales y a la vez tenía características de alta cocina, este plato tenía una elaboración con hongos girgolas con vino de altura y verduras salteadas en una salsa *demi glase* sobre un colchón de papas andinas salteadas en manteca. Era una propuesta que combinaba las técnicas de alta cocina con conceptos y elementos regionales. También se ofrecía locro en la carta, que en ese entonces lo preparaba yo, porque al dueño le gusto más que el de los otros cocineros. Dichos cocineros eran grandes profesionales y afianzaron y guiaron mi práctica preparándome uno en lo que es comida regional y el otro en lo que se refería a comida internacional.



La elaboración de alimentos era variada, había diferentes tipos de pastas, raviolos *añolottis*, sorrentinos, fideos, también se preparaban empanadas de diferentes variedades de carne pollo queso como así también se preparaban todos los cortes de carne, que se conservaban en diferentes *Freezer* para tener *stock* permanente de productos para los pasajeros del hotel y viajeros de paso.

Luego de esta experiencia me tocó estar como cocinero de campamento en el Salar de Cauchari en la planta de Litio, allá también el trabajo era duro y no tenía un límite de horas. Era el primero en levantarme y el último en acostarme, era el encargado de cocinar diariamente para 40 personas, todas las comidas del día el desayuno, el almuerzo, la merienda y la cena. Eran jornadas interminables durante esas quincenas, que a veces se extendían aún más, cuando no se conseguía un relevo para mí, en una zona inhóspita y alejada de todo, como lo fue Pirquitas. La diferencia con el anterior trabajo que desarrollé en la mina era que la paga era muy magra, además de estar incomunicado con mi familia porque en ese lugar no existía comunicación, salvo la de los jefes del lugar que de vez en cuando prestaban sus teléfonos satelitales.

En ese entonces lo gratificante era que en la cocina decidía yo, era el responsable de programar los menús y por lo tanto cocinaba lo que me gustaba dado que tenía plena libertad de decisión. Preparaba también productos de pastelería y lo que me pedían los operarios, que muy respetuosamente solicitaban y disfrutaban de mi cocina. Esta situación trate de manejarla de la mejor manera pero termine renunciando por el maltrato del dueño del *catering* su falta de respeto, de comprensión hacia mi persona y mi trabajo.

El trabajo en relación a la actividad de la minería me permitió apreciar algunas cuestiones de cómo la minería a cielo abierto puede ser una salida para el desarrollo pero con un alto precio por el daño que provoca en la naturaleza de la región. Al respecto cabe señalar la posición de los habitantes de Tilcara y Juella frente a la posibilidad de la instalación de una empresa minera "Uranio del Sur" en el año 2008. En aquel año "*El Pueblo de Tilcara y Juella reafirmaba su lucha contra la minería a cielo abierto en la Quebrada de Humahuaca*", consignaban los diarios locales. Es que El 1° de agosto de 2008, los vecinos de Juella y Tilcara presentaron un recurso de amparo exigiendo que el Juzgado Administrativo de Minas se abstenga de otorgar permisos de cateos, exploración y explotación minera a cielo abierto y la utilización de sustancias químicas como cianuro, mercurio, ácido sulfúrico y otros tóxicos similares utilizados en los procesos de producción y/o industrialización de minerales metalíferos, especialmente de uranio, y que se revoquen los permisos concedidos o en trámite en la zona de la Tilcara y Juella, Quebrada de Humahuaca, Jujuy.



A raíz de esta presentación de vecinos autoconvocados, el juez Héctor Tizón reconoció la plena vigencia del “principio precautorio” consagrado en el art. 4° de la Ley General del Ambiente 25.675/02, que reglamenta el art. 41 de la Constitución Nacional, que dispone que cuando haya peligro de daño grave e irreversible —como lo es la explotación minera a cielo abierto— se debe actuar a favor de la protección del medio ambiente, y no es necesario esperar que se produzca el daño, ya que el mismo resulta irreversible. Los vecinos pudieron frenar a esta empresa desde una postura que refleja una actitud de pertenencia al seno de un colectivo.

La situación de la minería por estos años se ha vuelto muy cuestionada e inestable porque los perjuicios que provoca al medioambiente en la provincia genera en los habitante una conciencia de preservación del medio y mucho más si se tiene en cuenta que la Quebrada de Humahuaca como patrimonio de la humanidad puede ser un medio de reactivación de la actividad económica desde el turismo.

Hobsbawn reflexiona acerca de la relación entre tradición e historia y afirma que la tradición inventada usa la historia como legitimadora de la acción y como aglutinadora de cohesión grupal. Se genera en este sentido una cohesión de grupo de habitantes de la Quebrada y Puna que necesitan una fuente de trabajo en ese marco es propicio activar alternativas que generen solución, pero una minera a cielo abierto no fue, ni es una solución para las comunidades. Lo que si se advirtió y advierte es justamente la acción aglutinadora de los autoconvocados que resignifican la labor minera.

Como un correlato del crecimiento de la actividad turística, cabe mencionar que el proyecto minero Pirquitas está por cerrarse por no encontrarse más material para extracción dejando a cientos de familias de la provincia sin trabajo, condicionando a la vez a *caterings* y restaurantes que abastecían de alimentos a los trabajadores como otras actividades comerciales, no obstante considero que con políticas fuertes de desarrollo turístico, agrícola y ganadero en la zona de la Puna y Quebrada se puede apuntalar al crecimiento turístico de la provincia.

### **Narrativa de la trayectoria gastronómica: emprender desde las manos jujeñas**

Mi trabajo en relación de dependencia finalizo en la puna jujeña cuando decidí independizarme y crear mi propio emprendimiento aprovechando toda la experiencia que había recabado en esos años de trabajo.

Mi negocio, sostén de mi familia estos últimos años, empezó con la realización de pequeños eventos y reuniones, donde brindaba servicio de *lunch*, para fiestas familiares. También elaboraba medialunas en la semana que se vendían en las reparticiones públicas y variedad de empanadas, en un principio.



En ese entonces pensé en la realización de un taller de capacitación de panadería y pastelería básica, elaboré un proyecto que nunca fue tenido en cuenta en el ámbito de la educación no formal. Sin embargo trate de organizar las cosas de mi emprendimiento y fue tomando forma y se fue instalando de a poco, con la posibilidad de abrir las puertas al público de manera legal y habilitación comercial con el apoyo de algunas redes de microcrédito como Red Andina<sup>26</sup>. Es así que el concepto de emprendedor fue tomando fuerza y comencé a darle forma de una salida laboral.

"El pastelero de Jujuy" como emprendimiento familiar nace en el 2012 y se encarga de la realización de pequeños y grandes eventos, además de proveer de la gastronomía en toda su demanda desde platos regionales, platos de tendencia *gourmet, lunch, breaks, coffees* y toda variedad de pastelería mesas dulces, tortas, postres y chocolatería.

Entre semana cuando no hay eventos se continúa con la venta de medialunas, empanadas y platos especiales, a clientes varios y a las reparticiones. La publicidad es realizada desde las redes sociales, tener una forma de difundir y darse a conocer es vital para poder vender, Desde la perspectiva semiótica, Magariños de Morentín (1984) define la publicidad como la tarea de "*crear un mundo con un lugar privilegiado para un producto*". Modalidad que me parece una herramienta muy importante hoy en día para dar a conocer y vender al público en forma masiva. Además de una forma de utilizar e incorporar las nuevas tecnologías de la comunicación al emprendimiento.

Esta micro empresa familiar tiene hoy en día una meta ambiciosa, la de establecerse como una alternativa gastronómica importante y competir con los negocios tradicionales del mercado local, se encuentra en una etapa de conformación con la intención de abrir sus puertas al público y ofrecer productos de excelente calidad al alcance de todos. La calidad, la responsabilidad y la pasión en la actividad hacen que el trabajo se haga con mucho esfuerzo y dedicación.

El emprendimiento cuenta en el presente con el apoyo de microcréditos para emprendedores llamado Red Andina. Es una institución que apoya a emprendedores con préstamos a muy bajo interés, con asesoramientos en la actividad comercial y tributaria. El sistema de crédito es muy beneficioso para personas que se encuentran ganas de emprender una actividad comercial productiva y necesita un apoyo económico.

---

<sup>26</sup> Red Andina: Red Andina es una entidad que entrega microcréditos a emprendedores con apoyo del CONAMI Comisión Nacional de Microcréditos dependiente del Ministerio de Desarrollo social de la Nación. Desarrolla su actividad en la Fundación Andina cuya responsable es la Senadora Liliana Felner.



Las perspectivas de este microemprendimiento para más adelante, cuando se encuentre consolidado como establecimiento comercial, es crear una institución de formación gastronómica, que capacite a los jóvenes en las artes culinarias y les sirva como alternativa de trabajo seria en un marco de posibilidades concretas. En dicho marco es necesario al crecimiento de la actividad turística y que se convierta en un eslabón de la economía provincial y nacional, considero que el turismo es una salida económica para nuestros pueblos de la Quebrada. Sostengo que es clave el apoyo del gobierno e instituciones financieras a los emprendedores locales dedicados a la actividad comercial, hotelera y gastronómica.

Para que la actividad gastronómica de la provincia sea reconocida, debe apuntar a la excelencia y ser seductora, requiere contar con mano de obra idónea y apasionada por la cocina. Teniendo en cuenta que a partir de la declaración de patrimonio de la humanidad la gastronomía jujeña forma parte del interés general, existe la posibilidad de insertarse en el país y en el mundo desde las manos jujeñas que instalen los platos locales como ofertas irresistibles y universales de consumo.

### **Recapitulando**

Entonces para la construcción de mi tema de investigación, recurrí en este capítulo a los momentos y vivencias adquiridas personalmente, esto es el método de la autoetnografía. También recurrí a las diferentes historias que han provocado la selección de mi objeto de estudio, hacia el cual se generó mi interés. En este sentido, a la hora de investigar una temática, fui libremente seleccionando por los caminos de la investigación, situándome en aquello vinculado a la actividad gastronomía y al patrimonio. En este recorrido de la Tesis de comunicación, pongo en valor la actividad gastronómica, labor que realizo desde hace ya un tiempo y que es el medio económico de sostén que posee mi familia, tal como explico a lo largo de este capítulo. En un principio pensé que sería un tanto difícil poder articular la disciplina de comunicación social con la gastronomía pero al realizar el abordaje teórico del estado de la cuestión en relación a la gastronomía, comunicación, patrimonio, cultura e identidad fui descubriendo todo un fenómeno social en torno a la actividad misma de lo culinario. Un fenómeno relacionado con los saberes, sabores y con la tradición, es decir con la historia de una región que aporta elementos culturales propios de Tilcara que nutrieron mi Tesis. Es así que mi tema fue tomando forma gracias a la incorporación de material sugerido mediante el asesoramiento de algunos profesionales y la fuerte orientación de mi ahora directora y codirectora, puedo aseverar que esta realidad de abordaje entre comunicación y gastronomía, desde la autoetnografía, pudo ser materializada en esta Tesis.



En este sentido, recapitulo aquí los elementos empíricos que me permitieron construir metodológica y epistémicamente la autoetnografía. Entonces, destaco que mi ingreso al campo, específicamente a la ciudad de Tilcara como espacio geográfico e histórico tuvo que ver, con mi historia familiar, como explico a lo largo del capítulo. Esta historia familiar se vinculó con la gastronomía, de manera constante. Considero en este punto a la gastronomía como un complejo con múltiples aristas. O sea, es una práctica culinaria que posee una elaboración determinada, y que se despliega dentro de lo que entendí y explico como “rito de la comensalidad”.

Dentro de la situación de alimentación entiendo que los rituales de comensalidad en tanto rituales de interacción que cubren toda la amplia área de los ritos interpersonales. Es todo lo que el sujeto en presencia de otros; se ve obligado a hacer al objeto de volverse accesible y utilizable para comunicar: códigos de educación, precedencias, reglas para la toma de contacto, entre otros elementos de este ritual. A través de estos ritos se instaure ante todo un respeto entre los individuos; respeto prestado y reconocido de forma que facilite el contacto y las respectivas fases situacionales. Asimismo, comprende un gran número de contextos y prácticas reiterativas con el objeto de asegurar y facilitar lazos de cohesión y la solidaridad grupal (Mangieri 2006; Contreras 1993 en Maury Sintjago, *op.cit.*). Por ejemplo la ingesta de una simple empanada con las manos se vincula con el contacto entre el cuerpo y el alma, dada la proximidad con el alimento. Tal rito o ritual de la comensalidad, se configura en un contexto donde tiene importancia el lugar, el tiempo y la compañía. Es decir, que las fechas son relevantes cuando se conmemoran eventos y la forma en que se festeja porque se generan prácticas rituales. Asimismo en el contexto de la naturaleza y las virtudes que se traducen en los platos, específicamente de esta región. Todo esto fue presentado a lo largo de este capítulo que fue, tal como dije, desde mi experiencia en Tilcara durante la niñez, pasando por la adolescencia vinculada al cuidado y responsabilidad de la cocina en el hogar, la juventud atravesada por la privatización de AHZ, la adultez en el repertorio del trabajo Minero, en Minas Pirquitas, el Hotel de Susques y el Salar de Cauchari que advirtieron la resignificación del patrimonio y del medio ambiente en el contexto patrimonial hasta llegar a la iniciativa del emprendedor como práctica gastronómica y comunicacional.

En este sentido, este capítulo puso en evidencia la doble dimensión de la investigación como investigador en constante dinámica que va descubriendo en el análisis biográfico, histórico, geográfico, etnográfico y contextual de Jujuy, con especial énfasis en Tilcara, un perfil direccionado a aportar un nuevo estudio al campo tanto profesional gastronómico como comunicativo y su relación entre sí y como alguien dedicado a la gastronomía desde la propia experiencia.



Los siguientes capítulos, siguiendo con el método etnográfico y la vinculación con el método semiótico, presento un análisis de las voces narrativas que definen contextualmente y desde una perspectiva émica los sentidos de su propia actividad culinaria y como converge esta perspectiva en el contexto patrimonial.



## CAPÍTULO IV

### ENTRE LO ANDINO Y LO REGIONAL: TENSIONES, RESIGNIFICACIONES Y CONSTRUCCIONES CULINARIAS

*“(...) en un guisito de papas verdes tiene el color de los paisajes...tienen historia (...)”  
Marcela, vendedora del Mercado Municipal de Tilcara.*

*“(...) los restaurantes de Tilcara te venden una percepción equivocada de comida regional...  
porque la llama ¿es regional? (...)”  
Amancay Gaspar, Profesora de la Tecnicatura en Gastronomía Regional de Tumbaya.*

*“(...) una luna finita, hacia arriba, como una sonrisa, es testigo de un momento impensado:  
hay tránsito en la noche azul de Tilcara. Alguna vez fue reino del silencio, pero hoy manda  
el alboroto. Un turista pregunta qué gusto tiene la llama, el mozo no sabe: “Disculpe, señor,  
soy de Buenos Aires, abrimos recién esta semana”. Tres músicos tienen los cachetes colorados  
de tanto soplar quenás y antaras, pero los tapa el equipo de música del local de al lado. Las  
artesanías tienen precio en pesos y en dólares. Y la mayoría no son artesanías, sino productos  
fabricados en serie. Las cosas han cambiado en la Quebrada de Humahuaca desde que, el 2 de julio de 2003, fue declarada Patrimonio Mundial de la  
Humanidad (...)”  
Jorge Marañón,  
Licenciado en Comunicación Social de la Universidad Nacional de Jujuy.*

**“Entrada a Tilcara, desde otro ángulo”  
Fuente: Nelson Rivero, Tilcara, Abril 2016**







## A modo de inicio

En el siguiente capítulo analizo las diferentes voces registradas en el trabajo de campo en Tilcara. Tales voces o narrativas, dada su construcción en el espacio y el tiempo (Bruner, 1986) me permiten identificarlas como definiciones contextuales<sup>27</sup> (Magariños de Morentín, 1998). Las definiciones contextuales forman parte del método semiótico (Magariños de Morentín, *op.cit.*) al cual ya me referí en el capítulo uno y que utilizo a lo largo de esta Tesis. Traigo a colación aquí dicha metodología ya que es un instrumento de análisis abarcativo y coherente por el sentido que aporta a las prácticas sociales entre los/as cocineros/as tilcareños/as y que me permite comprenderlas en sus espacios y en sus voces. Cabe destacar también en este punto que el valor de dicha metodología es la de no admitir conocimiento *a priori* de ninguna clase, en cuanto al contenido semántico del lenguaje, sino que se propone explicar, respecto de cada término, de qué modo se construye tal contenido o significación en función de su uso en el contexto material y positivo en el que aparece.

El significado es entonces, una construcción cuya materia prima *es lo efectivamente dicho en el discurso*, sin que sea lícito acudir al conocimiento que pueda tenerse de la historia de las ideas o de la cultura de determinada comunidad (Magariños de Morentín, *op.cit.*). En este sentido, cada segmento de discurso, voz, narrativa o relato seleccionado, tomo indistintamente a los cuatro términos, para su análisis forma parte de la vivencia y la perspectiva de los propios entrevistados. Asimismo, correlativamente al análisis de las voces realizo un análisis semiótico teniendo en cuenta la triada peirceana de icono, índice y símbolo para dar cuenta de las construcciones retóricas. Tal retórica es tomada en principio como el arte de persuadir, es decir son estrategias que ponen en juego la reflexión y el juicio de quienes las manifiestan, toma en cuenta los valores, las reglas e ideología del hablante, como parámetros fundamentales y está orientada hacia la acción (Vignaux, 1976 en Palleiro *op.cit.*). Dicha construcción de un discurso retórico se construyen en relación a la gastronomía y el patrimonio.

De esta manera, estas definiciones me permiten construir un *corpus* basado en testimonios narrativos de diferentes “cocineros/as”, definidos así por ellos/as, e imágenes fotográficas de dichos

---

<sup>27</sup> Las definiciones contextuales es una de las cuatro operaciones analíticas propuesta por Juan Ángel Magariños de Morentín (1998) en su planteo sobre “Metodología Semiótica”, las otras tres son, la normalización, la segmentación y las redes o ejes contrastantes. Dicha metodología, según el autor, es flexible. Es decir, no hace falta cumplir con todas las operaciones analíticas para un análisis, sino que se puede hacer uso de una de las operaciones. Por eso, en mi investigación solo me valdré de las definiciones contextuales para poder dar cuenta de las voces de los entrevistados e identificar de este modo sus propias definiciones tanto de gastronomía como de patrimonio. De esta forma, con estas definiciones contextuales podré contrastar las distintas voces.



cocineros/as que realizan preparaciones para dar cuenta de las propias maneras de entender la actividad gastronómica y el patrimonio.

Por esto, inicio este capítulo remitiéndome a la reflexividad del investigador en el contexto de investigación, esto tiene que ver cómo me implico en el trabajo de campo realizado y el impacto que produce en mi como investigador dado que posee conocimientos en gastronomía, tal como ya explicité en el capítulo anterior, y que me permite aproximarme con una mirada “aguda” acerca del problema de investigación planteado en relación al patrimonio.

Continuo así en este capítulo con el desarrollo de las definiciones contextuales que me brindaron siete entrevistados en la misma zona, entre ellas Marta, de la plaza grande, Marcela y Coca cocinera y pastelera respectivamente del Mercado Municipal de Tilcara. También, registré la voz de Mercedes Costa dueña de un restaurante, ella proviene de la Provincia de Buenos Aires. Asimismo Amancay Gaspar me brindó su experiencia gastronómica, y me resaltó que es oriunda de Tilcara que trabaja en el Instituto de Gastronomía Regional de Tumbaya, y en la TV Pública. De la misma forma, las voces de Esteban y Munay de Tilcara me permitieron rescatar las definiciones contextuales relacionadas a sus propias experiencias como “mozo, cocinero y parrilleros”. Finalmente, las voces de los turistas provenientes de Zarate, Provincia de Buenos Aires, me permitieron contrastar y dar cuenta de los estereotipos que se construyen *a priori* a la experiencia del viaje en relación a la Quebrada, en especial a Tilcara, y a la gastronomía.

De esta forma, el análisis semiótico que realizo de las imágenes junto a las voces me permiten advertir cómo las expresiones identitarias se resignifican en el contexto tilcareño, como “pórtico del patrimonio”, desde la gastronomía.

### **Reflexividad del investigador en el contexto de la investigación y la perspectiva de una “cocinera del pueblo”**

Tal como manifiesto en el capítulo tres relacionado con mi trabajo etnográfico en Tilcara, señalo que éste ha sido transformador. Es decir que dicha experiencia modificó, en alguna medida, mi manera de pensar, de mirar y de ser en el espacio estudiado. Es que en el quehacer etnográfico, los relatos, la observación de Tilcara y la interacción con los tilcareños y tilcareñas me brindó la posibilidad de comprender los nuevos sentidos que se construyen en torno a la gastronomía y a la comunicación. O sea, dicho quehacer etnográfico y autoetnográfico, además de cambiar algunos conceptos preconcebidos en el plan inicial de esta tesis, me permitió obtener nuevas y diferentes perspectivas



acerca de la construcción de la identidad y los procesos de cambios en el cual se inserta la cultura del pueblo.

En este sentido coincido con Rockwell (2009) al precisar que la investigación *in situ*, es más que la idea de un método de abordaje de la realidad, es una experiencia en la totalidad de la expresión porque permite al investigador interactuar con los sentidos y reinterpretar el contexto de investigación. Es así que tanto la historia del lugar analizado en el capítulo dos de mi Tesis como de las narrativas de las personas que puede entrevistar y que incorporaré en el siguiente capítulo, me permitió entender el entrelazamiento de relaciones sociales con la cultura y con la herencia adquirida en el aspecto culinario desde los relatos en los cuales aborde a las personas que se dedican a la actividad. De este modo, tal entrelazamiento social me brindó una nueva significación como etnógrafo, me ayudó a entender que desde la mirada de comunicador social con experiencia en gastronomía que es posible aportar a la comprensión de una práctica de la realidad en continuo desarrollo.

Desde la investigación logré una proximidad a la interpretación del colectivo tilcareño, dedicado a la gastronomía, con una mirada desde la óptica comunicativa tanto con las personas como con los hechos, los relatos y las experiencias compartidas.

Mi acercamiento al espacio de estudio y a su gente, me permitió escuchar, ver y entender sus propias vivencias en relación con la alimentación y la gastronomía. Es decir como es percibida esta práctica en el propio lugar, desde una perspectiva émica y particular, además del significado de ser patrimonio mundial y la incorporación de este fenómeno en su cultura. Asimismo, tal acercamiento me proporcionó el espacio para reflexionar sobre la práctica gastronómica desde mi propio lugar de cocinero y oficial pastelero, conocedor del arte culinario, y tesista en comunicación interesado, justamente, en la gastronomía del espacio quebradeño, especialmente en Tilcara, tal como relate en el capítulo tres.

El contacto con el objeto de estudio resultó fundamental para la elaboración del presente capítulo. Es decir, que pude reflexionar desde mi implicancia como investigador en el contexto de investigación, o sea Tilcara y su expresión culinaria. En este sentido, reproduzco el siguiente segmento tomado de uno mis registros etnográficos en dicha ciudad, en el cual percibo las primeras diferencias acerca de lo que planteo en el plan inicial de investigación y mi acercamiento al campo que tiene relación con nuevas categorías de entender la gastronomía, por eso digo lo siguiente:

“Me sorprendió la cantidad de puestos de regionales que existen alrededor de la plaza grande, mucho colorido, la gran variedad de restaurantes y la escasez



de vendedores ambulantes dedicados al rubro gastronómico, he visto pasar a uno vendiendo bollos, una señora joven muy joven vendiendo empanadas en una de las esquinas, no observo más de estos vendedores de comida, situación que dista mucho de lo que yo tenía idealizada previamente. Voy a seguir recorriendo en la búsqueda de algunos de ellos y lograr entablar un diálogo, acá justamente estoy arribando a un puesto de empanadas acondicionado a tal fin en realidad es un carro que en su parte superior tiene canastos de mimbres, cubiertos con manteles y una señora llamada Marta que prefiere realizar la entrevista sin la presencia del grabador, situación que me lleva a reelaborar su experiencia desde mi interpretación” (Registro de campo personal, Abril 2016)

Tal como expreso en el segmento que expuse registrado en Plaza Grande<sup>28</sup>, pude dialogar con Marta, vendedora de empanadas, tamales y humitas de forma ambulante, y a quien le agradezco el tiempo que me cedió, ya que su experiencia para esta Tesis fue valiosa, ella se autodefine como “una cocinera del pueblo”. Cabe destacar que me asombró la escasa presencia de vendedores informales en esta plaza. Sin embargo como resalto, la voz de Marta es sumamente significativa para esta investigación dado el recorte cualitativo que realizo. Puesto que ella aporta elementos relevantes en torno a la cuestionada reubicación de estos vendedores en el mercado municipal, y de los/as que continúan vendiendo fuera del mercado como en su caso. En este sentido Marta dice lo siguiente:

“(…) yo prefiero seguir vendiendo en la plaza, como desde hace años lo hago, porque las otras están en el mercado (…)” (Marta cocinera del pueblo).

Este segmento discursivo pone en valor “la preferencia” de un lugar por otro (“yo prefiero...la plaza”). Al respecto, entiendo que dicha preferencia no es inocente, dado el tipo de regulaciones que existe para situarse en ese espacio y comercializar los productos alimenticios. El costo es \$ 1700 por puesto de regionales y \$ 500 por puesto de comida este último es sin la estructura de quiosco, estos son los precios que se cobran en la plaza grande mensualmente, según datos registrados en el 2016. Si bien Marta no se refirió específica y concretamente al precio que se debe pagar para estar en el mercado, si hizo referencia a su posición, estratégica de venta de empanadas. Es decir, ella se ubica en

---

<sup>28</sup> Plaza Grande: es la plaza de mayor tamaño en Tilcara, tiene distribuidos a su alrededor puestos que venden diferentes objetos pero la mayoría se dedica a la venta de regionales, queda enclavada en el centro del pueblo y está rodeada de numerosos restaurantes.

Plaza Chica: plaza ubicada a una cuadra de la otra plaza está ubicada cerca de la iglesia en ese lugar hay restaurantes pero no hay puestos de artesanías ni vendedores ambulantes.



una esquina de plaza grande, esto es en la entrada de *remises*<sup>29</sup> en calle Belgrano, frente a la Municipalidad, tal como se ve en la fotografía abajo.

Plaza grande Tilcara  
Fuente: Nelson Rivero, Abril, 2016



En la misma plaza grande, se ubican diferentes comerciantes “artesanos”<sup>30</sup> de la cerámica y de la ropa, uno de ellos<sup>31</sup> se refirió al precio que deben pagar los vendedores ambulantes para vender, justamente, en la plaza. Tal entrevistado afirmó que suelen pagar “alrededor de 50 pesos o más, dependiendo de la cantidad que vendan”, asimismo, dijo que “hay menos vendedoras de empanadas en la plaza porque ahora la municipalidad cobra, antes no, incluso cobra en semana santa cuando suben al cerro cuando la gente va a punta corral”. Dicha afirmación da cuenta del número escaso de vendedores/as ambulantes en la plaza.

Ahora bien, como se dijo, Marta se ubica en la entrada de la plaza para una mayor y mejor venta de sus productos. Asimismo, esta estrategia comercial evidencia la forma “tradicional” de venta. Ya que, Marta me refirió que “hace 18 años que lleva en la actividad”.

---

<sup>29</sup> *Remis/es*: en la provincia de Jujuy existe diferentes medios de transporte urbanos e interurbanos, como el colectivos y los conocidos remis/es, esto son denominados “alternativos” en contraposición al colectivo que funciona como medio “oficial” de transporte.

<sup>30</sup> Artesano: Es la persona que expresa desde su trabajo, en la elaboración de sus piezas, los aspectos culturales y sentimentales del contexto en el cual se desarrolla

<sup>31</sup> Agradezco la entrevista realizada a un vendedor de ropa en plaza grande en abril de 2016 proporcionada por Vanesa Civila Orellana.



La narradora vende empanadas diariamente, que por cierto tienen un sabor bastante particular, están elaboradas con productos de la zona, como la mayoría las empanadas que se hacen en las casas de comida, sin embargo note diferencias entre la actividad de los restaurantes y de los cocineros ambulantes. Una de ellas es que no comparten el mismo público como hacía constar Aylén, otra vendedora ambulante de la plaza, ella decía

“acá nos compra la gente del pueblo los turistas van a los restaurantes”. (Aylén  
Empanadera ambulante)

Por lo tanto la mayoría de la gente que le compra a Marta es de Tilcara o de la provincia, mientras que la mayoría de los turistas prefieren las instalaciones de un restaurante para ir a comer. Otra cuestión que marca diferencia se encuentra en los rituales de consumo, en los restaurantes ubicados frente a la plaza observé una cierta solemnidad y ritos diferentes de comensalidad al ingresar a un lugar que está destinado al disfrute de un plato. Mientras que en la “calle”, otros son los comportamientos a la hora de consumir un producto de un vendedor ambulante. Por ejemplo la gente se detiene, las pide y en el caso de las empanadas de Marta, las consume en un banco de la plaza, es la manera más usual quizás por la cotidianeidad del consumo de los pobladores además del ahorro de tiempo y dinero que significa optar por las “empanadas al paso de Marta en Plaza Grande”.

Una empanada en un restaurante cuesta \$ 20 cada una y ella las tiene a \$7, son dos productos con similares características pero tienen diferencias que no tienen que ver sólo en el precio, que solo grafica de manera ilustrativa un aspecto. La empanada es “*única*”, es decir no hay dos productos en la zona y en la Argentina en general que lleve el nombre de “empanada”. Se trata de un producto comestible, sin embargo sostengo que la calidad de la empanada de Marta tiene un valor extra. Este valor está dado por la receta ancestral empleada y el contexto patrimonial en el que se elaboran, la elaboración lleva una forma particular de desarrollo por ejemplo, los ingredientes, que en su mayoría se obtienen artesanalmente, entendido como el trabajo del artesano, normalmente realizado de forma manual por una persona sin el auxilio de maquinaria o automatizaciones como el caso del proceso de la grasa que usa para hacer masa, entre otros ingredientes. En este sentido, la narradora expresa lo siguiente:

“(…) consigo la papa de la huerta y las verduras que siembro a lo largo del año las uso. Cuando no hay, recién voy por el mercado donde consigo grasa para derretir y preparar la masa con la que preparo los discos, también traigo la leña cerca del río, algunos churquis que me sirven para calentar el hornito que me fabricó mi papá (...)” (Marta cocinera del pueblo)

A partir de este segmento identifico que dicho “valor extra”, está dado por el contexto de elaboración y venta porque Tilcara, es un lugar exclusivo en la geografía y en la historia de Jujuy, en



tanto la forma artesanal de extracción de las verduras, la preparación y el producto final es una manera con un sesgo identitario que cada vez se observa menos. Actualmente en Tilcara la preparación masiva o para muchos comensales en restaurantes, incorpora elementos industriales en su proceso de elaboración como ser, ingredientes ya procesados, y herramientas industriales. Por esto, rescato dicha forma de fabricación con ingredientes “naturales y/u orgánicos”, sin agroquímicos y conservantes y producido con las manos de la cocinera. En este sentido, en todo el proceso, de principio a fin, interviene la destreza de Marta que no tiene ninguna formación profesional en gastronomía. Por ejemplo, en el recado<sup>32</sup> las cebollas están rehogadas con grasa y no son en cebollas en cabeza sino de verdeo, por el sabor intenso que tienen, las adereza con caldo de carne, pimentón, comino, ají y logra un sabor agradable e intenso al paladar. Hay que agregar la forma de cocción realizada en horno de barro, por el calor del horno y su resultado, es única y determina que el producto tenga en su exterior una textura firme y crocante. En el interior, el recado no pierde los jugos y por lo tanto se potencia el sabor.

Otra característica de esta empanada es el tamaño y la forma, son grandes irregulares y generosas, el repulgue<sup>33</sup> es un tanto desprolijo, dando una imagen rustica, como generalmente me dice que “son los platos del norte”. Es decir, Marta define tal rusticidad como la forma de ingerir “una comida muy llenadora, abundante, sustanciosa y nutritiva para poder atravesar la jornada de trabajo, el día a día”. Marta comentaba además que, aprendió a hacer empanadas de su madre y ésta a su vez de su madre, por eso considera que “es una receta que tiene muchos años”. De la misma forma ella explicó que prepara (la empanada) con grasa de vaca derretida en brasero, los discos de empanadas que son completamente distinto a los discos realizados con grasas industrializadas tienen otro proceso y otro sabor, sobre todo, incluso pedazos de chicharrón<sup>34</sup>, ya que la narradora elabora sus propios discos. Asimismo, mientras dialogaba con Marta degustaba una de sus empanadas y pude saborear e identificar los ingredientes que me comentaba.

### ***Tijtincha, quínoa, charqui: tradición culinaria en contexto patrimonial***

Cabe señalar aquí que considero a la “tradición” como una “tradición inventada” (Hobsbawm, *op.cit*) es decir, una tradición que reinventa el pasado desde el presente. En este sentido, Handler y

---

<sup>32</sup> Recado: esta palabra hace mención al relleno de las empanadas que puede ser variada dependiendo de la región en la cual es elaborada. Por eso, en diferentes partes de la argentina se le llama recado o relleno.

<sup>33</sup> Repulgue: es la forma que se denomina al cierre de la empanada.

<sup>34</sup> Chicharrón: es grasa derretida que se transforma en chicharrón luego del efecto del calor intenso donde un pedazo de grasa desprende todo el jugo bovino y se convierte en un minúsculo pedazo crocante y concentrado y crocante al paladar.



Linnekin (en Civila Orellana, 2014) afirman que la tradición se resignifica en el presente. Es decir, en el espacio intercultural Tilcareño se ha recreado el cultivo de numerosas especies domesticadas en los Andes permitiendo la conservación de papas andinas, ocas, *ullucos*, *quínoas*, yacones, entre otras verduras tal como se observa en la imagen que expongo abajo. En efecto, la actual población de la Quebrada de Humahuaca, étnicamente Coya o *Kolla*, es el sujeto colectivo de sistemas socioculturales que son la herencia de las antiguas culturas indígenas que pervivieron, con resignificaciones y reinenciones producto del contacto entre lo español y lo moderno. En la imagen siguiente se observan algunos cultivos regionales como así también algunas de las 47 variedades de papas andinas existentes en la provincia actualmente.

**Papas andinas, ocas, ullucos, quínoas, mazorca *culli* yacones.**

**Fuente: Nelson Rivero, Tilcara, Abril 2016.**



Dentro de las distintas resignificaciones que se produjeron, específicamente en Tilcara, el aspecto culinario con estilos, técnicas creativas, tecnologías agrícolas, conocimientos indígenas y aportes actuales en gastronomía, constituyen los principales aspectos de este patrimonio cultural vivo<sup>35</sup> que

<sup>35</sup> Patrimonio Vivo: es la categoría en la cual se incluye la Quebrada de Humahuaca es decir como “paisaje cultural vivo o continuo” para saber más acerca de los criterios de la UNESCO para su declaratoria ver anexo.





contiene importantísimos componentes inmateriales. Encuadrado en estos componentes inmateriales se encuentra las diferentes expresiones identitarias que dan cuenta las voces registradas. En este sentido la gastronomía y el patrimonio son aspectos posibles de abordar desde el campo semiótico. Tales aspectos, tiene su correlato también con elementos vinculados a la identidad cultural y la tradición (Bauman, 1974). Álvarez y Perticone (2011), por ejemplo, en su obra *"1810-2010 Crónica de la Gastronomía Porteña-Tradición e Identidad"*, destacan justamente el valor identitario de lo culinario tras doscientos años de costumbres en la cocina de los habitantes de esa ciudad. De este modo, dicha publicación me permite destacar la revalorización de la gastronomía como parte de la cultura. Resalto, en este sentido, las palabras del Director Ejecutivo del Ente de Turismo de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Carlos Gutiérrez, quien destaca que, la gastronomía permite fortalecer el reconocimiento internacional que posee Buenos Aires. Refiriéndose también a las gestiones que dicha ciudad porteña está haciendo ante la UNESCO para lograr la declaración de la gastronomía como patrimonio cultural.

**"Cocinera de oficio": narrativa de una experiencia entre lo autóctono y lo inmigratorio.**

En esta línea de consideraciones, evidencio, a través de las distintas entrevistas que registré que, la gastronomía representa el aspecto territorial de un lugar, brinda sentido de pertenencia a un espacio. También incorpora en esta construcción lo que da la tierra, teniendo en cuenta el espacio geográfico y la relación entre cultura autóctona y economía. Cabe destacar que, la economía de subsistencia a través de la venta de comidas no es sólo una práctica "tradicional", en el sentido de que la realizan varias generaciones sino que además, "se nutre" y mantiene de la economía local, a manera de cadena con eslabones, en la cual uno y otro actor social precisa del apoyo solidario y comprometido para crecer en sus frágiles economías familiares para subsistir. Por ejemplo, Mercedes Costa, quien se define como "cocinera de oficio", y se la observa en la foto de abajo, es dueña de un restaurant llamado "El Patio" y expresó que sus proveedores, son los agricultores tilcareños. Éstos le llevan papas andinas, duraznos, manzanas, harina morada de maíz *culli*, entre otras materias primas que la entrevistada las transforma en diferentes alimentos que ofrece en la carta para el comensal. A su vez, Mercedes se abastece de queso de cabra que producen las queseras de la zona. Por su parte la misma narradora, comenta que el pan es realizado en forma artesanal. Para esto se consigue los granos y a través de la molienda, la harina, del "tradicional" molino perteneciente a Alfredo Rivero propietario del único molino desde la década de los 70 y familiar de quien les narra esta tesis. De esta manera, se construye



una trama en la economía local que se retroalimenta y hace mover, a su vez, a la economía regional de la Quebrada.

**Mercedes Costa resto "El Patio"**

Fuente: Nelson Rivero, Tilcara, Abril 2016



En este sentido, Mercedes (en la foto), explica que existen relaciones económicas que se entablan entre la Quebrada y la Puna, específicamente con el caso de las carnes de llamas, corderos y cabritos. Tales carnes provienen de la zona puneña, por sus condiciones de pasturas, y son llevadas a la Quebrada a través de los diferentes viajeros en suerte de "proveedores". Éstos culminan su transacción comercial con los encargados de establecimientos dedicados a satisfacer la demanda de estos productos en sus cartas y son consumidos principalmente por los turistas que llegan buscando "los sabores andinos", "la verdadera comida regional", pertenecientes al "patrimonio de la Quebrada".

Desde el punto de vista semiótico comunicativo puedo decir que en el negocio se aprecia la variedad de productos que contienen diversos elementos locales como en los dulces las frutas de la



región, los frascos adornados sugieren una idea rústica por el material que ocupa, en estanterías de línea clásica antigua remite a la idea de una producción artesanal regional con productos como los duraznos las manzanas y el cayote principalmente que son muy propias de la geografía de Tilcara. Otro elemento es la presencia variada de vinos de Cafayate<sup>36</sup> que pertenecen a bodegas que elaboran vinos de altura y la ambientación del local también busca transmitir el mensaje retórico de una gastronomía regional.

El local muestra, pinturas variadas de artistas locales, paredes pintadas uniformemente con colores firmes, cortinas y manteles de aguayo<sup>37</sup> y el techo con un cielo raso de cardones pintado en blanco. Desde esta imagen analizo que todo el lugar está dispuesto hacia una idea temática que pretende trasladar la imagen de la Quebrada, en todos los elementos decorativos.

La propietaria asimismo brindó la siguiente definición contextual con respecto a la actividad gastronómica, definiéndose como “cocinera de oficio” y narró lo siguiente:

“Comencé con el restaurante hace 16 años soy antropóloga fui docente de la UN Ju e investigadora del CONICET, cocinaba en mi casa la comida, pero no sabía nada de restaurante y tampoco cocinar para mucha gente, como investigadora comencé a recopilar recetas de platos regionales y elaboraba las mías *aggiornando* con ideas de comida internacional ...a mí el oficio me encanta me alimenta me nutre y me encanta incorporarlo a mis sabores...en ese sentido la patrimonialización de la quebrada ha repercutido favorablemente en la economía local y a su vez la demanda del turista que exige un producto “exótico” entre comillas porque en realidad son locales pero para ellos son exóticos hace que la gente ponga en valor a la producción...” (Mercedes Costa cocinera de oficio y propietaria de restaurante “El Patio”, plaza chica Tilcara)

En este registro de voz se aprecia el testimonio de Mercedes desde su lugar como cocinera de oficio desarrollada mediante la práctica y que advierte cómo un producto tradicional puede renovarse de acuerdo a la incorporación de elementos contemporáneos de cocina. Así también a lo largo del recorrido por plaza grande ingresé por una puerta que me dirigió a otro espacio que también tenía elementos de análisis, el Mercado Municipal de Tilcara.

#### **“Cocinera del mercado municipal”: la voz de Marcela y la experiencia autóctona.**

En contraposición al discurso de la propietaria del restaurante, hay voces que me refirieron que “la verdadera comida regional” es, “la que no se encuentra generalmente en los platos de los restaurantes

---

<sup>36</sup> Cafayate: es una localidad de los valles Calchaquíes situada en el sudoeste de la provincia de Salta al norte de Argentina. Es cabecera del departamento de Cafayate y reconocida por la calidad de los vinos que allí se producen.

<sup>37</sup> Aguayo: El aguayo es una tela colorida, rectangular, y muy resistente, lo utilizan para cargar a los bebés en la espalda, para transportar los efectos personales, las mercancías. Además de ser estético y de simbolizar a una región es muy usado en el cotidiano de la gente del altiplano



y es con la cual se identifican” como por ejemplo, la voz de Marcela, de Tilcara una de las cocineras del mercado Municipal de una edad que promedia los 55 años y que hace más de diez años que cocina a diario en el lugar, expresa que “*el guiso de papás verdes*”, “*el yuspichi, el calapi, el api, el charqui*, la sopa de maní y *la callapurca (sopa)*” son “platos emblemáticos del tilcareño” y dice lo siguiente:

“(…) en un guisito de papas verdes tiene el color de los paisajes, en las verduritas que van las cebollas los pimientos los condimentos las papas, tienen historia porque es un plato que existe desde épocas prehispánicas que se consumía muchos antes de los españoles (...)”. (Marcela cocinera ambulante en el mercado municipal de Tilcara)

Tal segmento dicho por Marcela, me permite advertir la relación entre los elementos que componen el plato y la referencia al paisaje e historia con una connotación puesta en el periodo prehispánico, “antes de los españoles”, periodo al cual me referí en el capítulo dos. Asimismo, el enunciado de Marcela junto a la imagen que coloqué abajo, construye una narrativa de la voz y la imagen en el mercado municipal que me permite evidenciar la variedad de colores de ingredientes dispuestos en un plato llamado “picante de lengua”.

En este sentido, la triada peirceana (Peirce, *op.cit.*) de icono, índice y símbolo me permite interpretar que, icónicamente, la disposición corporal de Marcela indica la alegría por el servicio que brinda como símbolo de esmero y alegría por el trabajo que realiza. El plato condensa la experiencia de esta cocinera. Es así que el producto observado evidencia una destreza y un conocimiento que se despliega en la elaboración del plato “picante de lengua”. El mismo demanda un tiempo considerable ya que la lengua debe cocerse entre 3 y 4 horas, el maní que adereza al chuño debe pelarse uno por uno artesanalmente. Moler el maní también demanda sus horas. Las vainas de ají con las cuales se prepara el picante debe remojar por espacio de 24 horas para que se hidraten y puedan ser procesadas para incorporarse en la salsa y generar el sabor característico del plato. Finalmente, las papas, el arroz y la ensalada se preparan en el día porque demanda menor tiempo de cocción. De esta forma, el “emplatado” final reúne sabores intensos y colores diversos que remiten, según Marcela, a una idea de paisaje y experiencia autóctona que resulta en una característica propia de la cocina casera. La alegría y el entusiasmo también forman parte de la realización de la cocinera que ofrece su mejor sonrisa cuando sirve un plato como se evidencia en la imagen de abajo.



Marcela cocinera del mercado municipal de Tilcara  
Fuente: Nelson Rivero, Abril, 2016



### Coca una “pastelera ambulante”: narrativa de una trabajadora social con *cupcakes*

Asimismo, Coca una mujer joven de no más de 30 años con una formación en pastelería es vendedora en el mismo mercado municipal tilcareño, se define como “pastelera ambulante”. Tal definición remite, justamente, al tipo de actividad que realiza, esto es la elaboración de productos de pastelería en este caso “*cupcakes*”. Dicho producto son tortitas individuales con diferentes rellenos y decorados similares a las conocidas magdalena y *muffins*. Proviene de la cultura estadounidense, aproximadamente situó esta práctica en el siglo XIX, pero en estos últimos 15 años toman popularidad en programas de televisión americanos como así también en los canales de televisión argentinos vinculados a la actividad gastronómica.

Esta práctica llega a la Argentina en forma casi consecutiva a través de programas televisivos que fomentaron y fomentan las “delicias extranjeras”. Los ingredientes que llevan dichos productos no tienen nada que ver con elementos andinos o propios de la región del noroeste argentino. Coca me mostró sus preparaciones a la venta y evidenció dichos ingredientes con el agregado del dulce de leche como materia prima conocida en Argentina. Asimismo la pastelera me comentaba que los productos a la venta en el mercado son muy sencillos y económicos porque la gente busca precios accesibles mientras tiene previsto en temporada alta de turismo incorporar en su oferta *cupcakes* con elementos andinos, este *cup* sería de vainilla con dulce de cayote y decorado con queso crema y de cabra para una mayor atracción del turista y piensa ubicarse en Plaza grande para estar más próxima a los visitantes.



El puesto de Coca guarda la particularidad de poder realizar el *cupcake* a elección, se puede elegir los sabores de la crema como la decoración que es al gusto del cliente que en su mayoría son niños, como se puede apreciar en la imagen inferior tiene variedades decorativas que emplea en su trabajo de pastelera. Esta modalidad de realizar pastelería es una estrategia creativa que aumenta la demanda de sus productos, puesto que la torta tradicional no tiene al decir de Coca una salida como la de estos novedosos cupcakes.

**Puesto ambulante de Coca**  
Fuente: Nelson Rivero, Abril, 2016.



Estas narrativas evidencian que existe una demanda del turismo de productos andinos y otra del público local que consume de forma tradicional las distintas ofertas culinarias, por lo tanto considero importante resaltar esta demanda andina constante y creciente en estos años.

Con respecto al puesto ambulante de Coca logro identificar icónicamente, la idea de cómo lo local convive con lo global, es decir la relación que existe entre productos traídos desde otras latitudes, como Estados Unidos de América, que llegan a Tilcara y van tomando una presencia en el concierto



gastronómico general. En este caso se observa una mesa cubierta de *aguayo*<sup>38</sup> en la que están ordenados distintas variedades de *cupcakes*, dispuestos en tablas y porta *cupcakes* para la exhibición y venta en el mercado municipal. Considero clave analizar desde la óptica comunicacional este fenómeno que pone en cuestión la presencia de productos de pastelería como son las mini tortas que se observan en la fotografía y cómo llegan a convivir en un espacio como la Quebrada que ofrece productos relacionada a "la comida regional". Esta situación deriva de la introducción que se hace del producto en forma mediática y como comienza a convivir con los productos de la Quebrada como ser los papines, la *quinua*, el locro, el picante de lengua y la papa lisa, todo en el mercado municipal como lugar de concentración popular donde recurren los vecinos a abastecerse de comestibles, indumentaria, bazar entre otras cosas.

Cabe destacar el valor que tiene en si un espacio público como el mercado para la compra y venta, tal como di cuenta en el capítulo tres dedicado a la autoetnografía. Asimismo, el mercado funciona bajo los modos de operación solidaria básicos, pero sin un sustento planeado desde la continuidad. Para abastecerse en este mercado hay que recurrir sabiendo que los productos que se ofrecen están basados en la puesta en juego de una canasta de hogar donde es prioridad la variedad y calidad de nutrientes. Y donde, también, la cocina (y el acto de cocinar) son sinónimo de una actividad valorada, indispensable, como la limpieza o sanidad. Voluntad y conciencia, con ello puede desarrollarse el mínimo saber de compra para abaratar costos y elevar la calidad de alimentación (Genovese, 2016). En este sentido, Coca no solo experimenta el valor de vender lo propio sino de adquirir lo que ella considera sano, nutritivo y económico para sus productos que coexiste con una pluralidad de propuestas en materia culinaria.

### **Entre lo institucional y la vivencia: la voz icónica de Amancay Gaspar**

Por su parte Amancay Gaspar, joven *cheff*, profesora de la Tecnicatura Superior en Cocinas Regionales y Cultura Alimentaria y propietaria del restaurante "Sabores del alma" en Tilcara señaló que

(...) "Hay una percepción equívoca de lo que es la comida regional, porque en muchos restaurantes de Tilcara sirven la cazuela de llama o milanesa de llama como comida regional, pero la llama ¿Es regional?" (...) (*Cheff* y

---

<sup>38</sup> Aguayo: El Aguayo originalmente es un tejido hilado a mano, y utilizado por las mujeres del Altiplano de Bolivia y Perú. Cada mujer tiene su propia prenda de aguayo. Puede ser fabricado con lana de llama, alpaca, u oveja. Se suele teñir con colores naturales en tonos vivos.



docente en la Tecnicatura Superior en Cocinas Regionales y Cultura Alimentaria)

Cabe señalar que, Amancay es *chef* y docente de la Tecnicatura Superior en Cocinas Regionales y Cultura Alimentaria en Tumbaya, asimismo tiene una destacada participación en el programa “Cocineros Argentinos”, tal como se ve en la fotografía ubicada abajo, y que se emite por la Televisión Pública, desde el año 2013, año en el cual se consagró como ganadora del concurso de cocina en dicho programa y canal. Esta participación destacada le permite tener una mirada atravesada por elementos institucionales y mediáticos de la gastronomía y del patrimonio, especialmente en Tilcara, que le posibilitan construir ambos conceptos con sentidos locales y nacionales, en los cuales gravita lo internacional. En este sentido, rescato que, la formación de Amancay redundo en una postura flexible frente a las tipificaciones de la declaración de la Quebrada como Patrimonio Mundial. De esta forma, a pesar de “haber renegado de la declaratoria” la narradora tomó la decisión de “trabajar” desde su lugar, y difundir sus saberes para “adaptarse” a los cambios acaecidos desde la activación patrimonial (Prats, 1997). Por esto, Amancay narra además, su labor junto a los agrónomos, campesinos agrícolas y pequeños productores que trabajan en pos del fomento de los productos “andinos o regionales” como ser, el *yacón*, la *quinua*, la *quinicha*, entre otros.

Es así que esta voz evidencia que las comidas consumidas de “las puertas hacia dentro en los hogares” son la “verdadera comida regional”, ya que además de reunir en el plato características tales como el paisaje, la historia, la tradición y la cultura, reproduce el sentimiento de pertenencia (Bauman, 1984) e identificación (Kaliman, 2006) a un colectivo determinado como el tilcareño. Asimismo, se actualizan y resignifican los ritos de comensalidad (Mauri Santiago, *op.cit*) desplegados performaticamente alrededor de las elaboraciones culinarias. A Amancay es una persona muy carismática y preparada por su formación y su experiencia en la exposición en los medios de Comunicación, ha desarrollado la capacidad y la performance para estar delante de una clase con sus alumnos o con un auditorio lleno de personas brindando toda una exhibición de conocimiento cultural y de técnicas culinarias en la realización de sus clases magistrales en el contexto de algún congreso de Gastronomía o presentación de productos regionales, donde elabora platos tradicionales y novedosos que llevan consigo a los mencionados productos y las artes culinarias ancestrales.

Puede observarse en la imagen inferior brindando una clase donde prevalece el discurso regional hasta en los detalles como el uso de accesorios de cocina como una olla de cerámica y centros de mesa





con cultivos andinos en vasijas de barro. La presencia de estos accesorios no es casual puesto que tiene que ver con la idea del rescate de las cocinas y cultivos regionales.

Clase magistral de Amancay Gaspar

Fuente: Imagen de la Web



Imagen de la TV Pública de Amancay Gaspar en el programa Cocineros Argentinos

Fuente: Imagen de la Web



La imagen de Amancay tiene muchas aristas para analizar desde el punto de vista semiótico, rescato aquí una de ellas relacionada a la profesión que ejerce como *chef*, profesora y cocinera. Ella ha construido una imagen desde sus propias técnicas incorporadas familiar y académicamente, que remiten a lo regional.

Desde la triada peirceana entiendo que icono es un signo que está puesto en representación de algo, es decir que remite a un objeto. En este sentido, el objeto, en términos de Peirce (Peirce, *op.cit*) es aquello a lo que alude el representante. El representante entonces siguiendo al mismo es, la



representación de algo, o sea, es el signo como elemento inicial de toda semiosis. En el caso de Amancay entiendo construye su mensaje como representante de la cocina regional en Jujuy para ser difundido en Buenos Aires hacia todo el país, a través de un medio nacional televisivo. Es simplemente el signo en sí mismo, tomado formalmente en un proceso concreto de semiosis infinita (Magariños de Morentín, 1998; Verón, 1993) que renueva y actualiza su mensaje mediante la gastronomía. Dicho mensaje es construido e interpretado por un intérprete. El intérprete es, según (Peirce, *op.cit*) lo que produce al representante en la mente de la persona. En el fondo es la idea del representante, o sea, del signo mismo. Peirce dice que “un signo es un representación que tiene un intérprete mental”. La noción de intérprete, encuadra perfectamente con la actividad mental del ser humano, donde todo pensamiento no es sino la representación de otro “el significado de una representación no puede ser sino otra representación”. Es decir, el intérprete no es sólo el televidente que mira el programa para aprender una receta sino todo aquel que adhiere a una interpretación relacionada a la puesta en valor de ingredientes, prácticas y procedimientos relacionados a lo autóctono, a lo propio, a lo regional, y por ende, a lo sano, a lo natural y a lo orgánico en contraposición a la oferta gastronómica brindada por la industria alimenticia. Sin embargo, tanto aquello considerado natural u orgánico también forma parte de esta industria alimentaria que es fomentada por el turismo en contexto patrimonial.

### **La urgencia de mano de obra calificada desde la Tecnicatura Superior en Cocinas Regionales y Cultura Alimentaria para sustentar un turismo gastronómico**

Tal como dije arriba la industria alimentaria está unida al turismo y al patrimonio en Quebrada de Humahuaca, y como ejemplo de dicha relación se analizó el caso de la Tecnicatura Superior en Cocinas Regionales y Cultura Alimentaria en la localidad Tumbaya. La cual pertenece a al IFD N° 2 de la ciudad de Tilcara. En sentido cabe desatacar que la profesionalización e institucionalización de las “cocinas regionales” mediante dicha Tecnicatura viene del espaldarazo que la declaratoria de la UNESCO le dio a través del concepto de patrimonio para la conformación de la mayoría de los productos turísticos que se comercializan en Quebrada, específicamente en Tilcara. Institucionalmente la UNESCO define tanto al patrimonio como los saberes heredados que se transmiten de generación en generación a través de costumbres, tradiciones, ritos, leyendas, saberes, entre otros aspectos. Dentro de la idea de saberes, tal como ya analicé en otros capítulos, ingresan los saberes gastronómicos o culinarios. En este sentido, el saber gastronómico forma parte del patrimonio intangible en tanto, la UNESCO considera que lo intangible es lo siguiente:



“...un conjunto de formas de cultura tradicional y popular o folclórica es decir, las obras colectivas que emanan de una cultura y se basan en la tradición. Estas tradiciones se transmiten oralmente o mediante gestos y se modifican con el transcurso del tiempo a través de un proceso de recreación colectiva. Se incluyen en ellas las tradiciones orales, las costumbres, las lenguas, la música, los bailes, los rituales, las fiestas, la medicina tradicional y la farmacopea, las *artes culinarias*<sup>39</sup> y todas las habilidades especiales relacionadas con los aspectos materiales de la cultura, tales como las herramientas y el hábitat...”. (UNESCO en Schlüter en Norrild, 2017)

Tales *artes culinarias* tienen que ver, justamente, con un proceso de selección y combinación que construyen una estética determinada para un comensal que también realiza un proceso de selección y preferencias gastronómicas mediado por los sentidos y sabores, complementando así el circuito de producción, elaboración, comercialización y consumo de los productos dentro de la institucionalización de la industria alimentaria, turística y patrimonial. En consonancia con esto Prats (1997) destaca que el patrimonio existe cuando desde determinadas instancias es activado. La iniciativa de *activación patrimonial*<sup>40</sup> puede corresponder a los ámbitos oficiales o bien surgir directamente de la sociedad civil, tal como es el caso de la *Tecnicatura Superior en Cocinas Regionales y Cultura Alimentaria* que cuenta de algún modo con el impulso, el fomento y la promoción de dicha activación patrimonial, en tanto debe contar con el apoyo, más o menos explícito, de los poderes o los contrapoderes de las políticas públicas. Sin poder, no hay activación patrimonial y, por tanto, no hay patrimonio. Y este es un hecho que afecta de manera bastante clara a las candidaturas de patrimonio ante UNESCO.

Las sociedades locales, como es el caso de Tilcara específicamente, y de Quebrada de Humahuaca en general, han llegado a identificarse e, incluso, hoy en día, a definirse patrimonialmente a través de los alimentos y los platos que seleccionan, cocinan, comercializan y consumen. Es más, la *Tecnicatura Superior de Cocinas Regionales y Cultura Alimentaria* promueve las recetas originales en el marco de la recuperación y puesta en valor de cultivos tradicionales, y provee de recursos humanos para la demanda turística, con la cocina local. Dicha *Tecnicatura* tiene como objetivos desde su creación, trabajar la cocina regional como vehículo de cultura e identidad y darle a la gente del lugar la oportunidad de capacitarse tanto para el sector privado de élite como en comedores populares. En este sentido, cabe destacar que este Instituto Terciario con orientación en gastronomía regional, ya tiene egresados/as, incorporados/as a la industria gastronómica y turística de Jujuy, especialmente en restaurantes o en los comedores escolares. También hay egresados/as que emprendieron sus propios

---

<sup>39</sup> *Artes culinarias*. Las cursivas son del Tesista.

<sup>40</sup> *Activación patrimonial*. Las cursivas son del Tesista.



negocios para responder a la demanda gastronómica del contexto turístico y patrimonial. Esta institución lleva 9 años de funcionamiento ininterrumpidos, a pesar de las contingencias climáticas que padeció tras el último alud acaecido y que causo daños materiales, continúa cumpliendo sus funciones normalmente. En la parte inferior se observa imágenes del edificio donde se llevan a cabo regularmente las clases y el logo que identifica a la institución.

**Tecnicatura Superior en Cocinas Regionales y Cultura Alimentaria  
en la localidad Tumbaya  
Imágenes de la Web y del registro personal julio del 2016.**



De este modo, esta dinámica de la gastronomía y la patrimonialización institucionalizada en una Tecnicatura que imparte el conocimiento el circuito gastronómico institucionalizado se proyecta siempre hacia la faz turística, entendiendo principalmente al turismo como lo define la Organización Mundial del Turismo es decir como:

“...las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, negocios u otros. Si no se realiza pernoctación, se consideran excursionistas. Los turistas y excursionistas forman el total de visitantes...”. OMT Organización Mundial del Turismo.



Es así que dentro de las actividades turísticas, la gastronomía forma parte de las “atracciones” del turista o visitante. En este sentido, Tresserras Juan (en Norrild, 2017) en sus estudios sobre el patrimonio, la gastronomía y el turismo en contexto europeo y latino, se refiere a este atractivo como “turismo gastronómico”, desde un enfoque del turismo cultural y creativo, al que se denomina “turismo naranja”. Tal tipo de turismo se presenta como una oportunidad para la diversificación y el desarrollo sostenible de los destinos y productos turísticos, ya que permite reducir la estacionalidad de la actividad turística y la descentralización territorial de la oferta, así como contribuye al desarrollo local mediante la creación de empleos y oportunidades de negocio

(Tresserras, 2014a; 2014b; 2015; Tresserras & Medina, 2007; UNTWO, 2012 en Norrild, 2017).

De esta forma, esta modalidad turística trabaja con un elemento clave para la comunidad que es la identidad, por lo que se hace necesario el desarrollo de procesos de participación tanto en procesos emergentes como en destinos maduros para evitar y/o reformular conflictos potenciales o existentes entre la comunidad y los turistas que, en casos extremos, pueden derivar en la temida turismofobia.

El desarrollo de indicadores e informes para mostrar los beneficios del impacto del turismo contribuyen a informar a la comunidad sobre los resultados positivos y

negativos de la actividad turística. Pero sobre todo es fundamental contar con un plan de acción consensuado y flexible de factores tanto internos como externos. Seguidamente, Tresserras Juan (Norrild, 2017) sostiene que en sus estudios específicamente en destinos de América Latina, el concepto del "buen viajar" o el "buen viajar sostenible" (inspirado por el concepto del “buen vivir” o “Sumak Kawsay”, cosmovisión andina ancestral de la vida) supuso un cambio de paradigma frente a los modelos de desarrollo existentes planteando un turismo más responsable enfocado en mejorar la calidad de vida de las personas que se dedican a esta actividad o que visitan los destinos turísticos.

El concepto de “turismo gastronómico como turismo naranja” propuesto por Tresserras Juan (Norrild, 2017) contempla una dimensión social, promueve la inclusión, la participación comunitaria, el trabajo digno, la igualdad de género y la protección y promoción de la diversidad de las expresiones culturales. Promueve además esta visión la generación de cadenas productivas entre pequeños, medianos y grandes empresarios que contribuyan a generar destinos turísticos sostenibles, fomentando así la producción conjunta y las redes de negocios entre diferentes prestadores de servicios que, en el caso Tilcareño posee un gran potencial de explotación turística en materia gastronómica. Y por ende,



la Tecnicatura Superior en Comidas Regionales y Cultura Alimentaria es un espacio de desarrollo creciente en esta actividad.

La puesta en marcha de esta iniciativa se plantea como un programa de cooperación y promoción de la cultura gastronómica, recetas tradicionales, saberes ancestrales y productos originarios de la Quebrada de Humahuaca y surge de la necesidad de impulsar acciones en la región para la cooperación en la promoción de la cultura gastronómica, la diversidad y el turismo cultural, así como la formación de profesionales del sector . En la imagen inferior se aprecia los platos y la forma de trabajo de los mencionados profesionales.

Produccion de Platos de alumnos de la Tecnicatura Superior en Comidas Regionales y Cultura Alimentaria.en Tumbaya  
Imagens de la pagina de Facebook de la Institucion



### Entre lo regional y lo estereotipado: las voces de turistas en busca del alimento “exótico”

Tal como adelanté en líneas precedentes la Quebrada de Humahuaca, específicamente la ciudad de Tilcara, se halla de manera local implicada en las dinámicas del turismo global. Es un destino elegido turísticamente por los foráneos<sup>41</sup> en busca de una experiencia relacionada con los paisajes naturales vinculada con la historia colonial y prehispánica en la cual es “protagonista” el aspecto de lo “originario”. El carácter “foráneo” fue estudiado por Karasik (1994) en el tema relacionado al conflicto

<sup>41</sup> Foráneo: forastero, extraño, es aquel que proviene de otro lugar.



étnico y socio-político vinculado a los espacios públicos de Plaza Grande y Plaza Chica. En dicho conflicto se resaltaba el carácter de “foráneo” de algunos dirigentes, aunque había dirigentes locales, dicho carácter provocaba según Karasik (*op.cit*) una “ruptura de la armonía tilcareña”.

Cabe destacar entonces, que tanto Plaza Grande como Plaza Chica son espacios públicos, étnicos, de conflictos, de pugnas, de negociaciones tanto para los lugareños como para los que llegan a Tilcara. En el desarrollo del conflicto, la autora expresa en el artículo, de un modo muy notorio, la huelga de hambre, la asamblea y la concentración prácticamente de forma cotidiana en las plazas del pueblo durante dos meses. La población se refería a los agrupamientos en oposición según su lugar de reunión habitual, en algunas de las dos plazas del pueblo, separadas entre sí por una corta calle interna. Las fracciones enfrentadas se caracterizaban mutuamente como “los de la Plaza Grande” (Plaza Coronel. Alvarez Prado) o “la Multisectorial” y “los de la Plaza Chica” (Plaza Antonino Peloc), en términos de su composición social.

En el trabajo etnográfico los turistas entrevistados en Plaza Chica, foto que coloco abajo, dieron cuenta de la diferencia que se observa entre una plaza y otra. Si bien, no refirieron al por qué de dicha diferenciación, sí expresaron la diferencia de agrupamientos de “artesanos” entre una y otra. Asimismo, explicitaron el silencio de plaza chica que les permitió una experiencia del viaje revitalizadora. Asimismo, dijeron que el espacio público silencioso los remontó a lo ancestral que les permite decir que “están pisando historia”. De esta manera en diálogo con algunos visitantes provenientes de la localidad de Zarate provincia de Buenos Aires comentaron lo siguiente “el viaje es extenso y en un momento hasta complicado en lo que a salud refiere”. Asimismo, dijeron que padecieron el cansancio de las horas de viaje y también las patologías características que se experimentan en la zona de altura como ser, dolor de cabeza, malestar estomacal y dificultad respiratoria. Sin embargo, cuando llegaron a Tilcara todas las vicisitudes del trayecto fueron olvidadas y refirieron lo siguiente:

“(…) los contratiempos quedan de lado cuando ya están aclimatados y empiezan a apreciar los paisajes naturales del lugar, los elementos culturales e históricos, los cuales pueden palpar directamente, en el colorido de los cerros, las calles angostas, las construcciones de adobe la iglesia con arquitectura colonial y las sensaciones que despiertan los platos que se preparan en la zona (…)” (Juan y Clara turistas jubilados de la localidad de Zarate provincia de Bs.As.)

De este modo, los turistas entrevistados relacionan “las sensaciones que despiertan los platos que se preparan en la zona” junto con “los lugares históricos, los paisajes”. Tal relación encuentra su correlato en la propuesta gastronómica que ofrecen los restaurantes, comedores al paso, parrillas, patio



de comidas en el mercado y hasta los alrededores de las plazas y la ciudad. Principalmente, dichos turistas manifestaron que, especialmente, ansiaron probar la llama, la *quínoa*, las empanadas, los tamales y las humitas.

Al respecto, cabe destacar que la historia de estos últimos 15 años de patrimonialización, en donde la gastronomía y la misma Tilcara se vio impactada por el movimiento turístico puede ser cuestionada, criticada u objetada por los habitantes del pueblo, en cuanto a la imposición de la declaratoria, lo que es innegable es que modificó el transitar de los Tilcareños en su conjunto. El trabajo (inédito) del Licenciado en Comunicación Social Jorge Maraño<sup>42</sup> realizado sobre los cambios que surgieron a partir de la declaratoria en Tilcara titulado "*Malestar en la Quebrada de Humahuaca: activo y pasivo de un patrimonio*" relata poéticamente, justamente, los cambios en la zona de la siguiente manera:

“(…) una luna finita, hacia arriba, como una sonrisa, es testigo de un momento impensado: hay tránsito en la noche azul de Tilcara. Alguna vez fue reino del silencio, pero hoy manda el alboroto. Un turista pregunta qué gusto tiene la llama, el mozo no sabe: "Disculpe, señor, soy de Buenos Aires, abrimos recién esta semana". Tres músicos tienen los cachetes colorados de tanto soplar queñas y antaras, pero los tapa el equipo de música del local de al lado. Las artesanías tienen precio en pesos y en dólares. Y la mayoría no son artesanías, sino productos fabricados en serie. Las cosas han cambiado en la Quebrada de Humahuaca desde que, el 2 de julio de 2003, fue declarada Patrimonio Mundial de la Humanidad (...)" (Jorge Maraño Lic. en comunicación Social)

Este segmento da cuenta de los cambios desde la declaratoria patrimonial en los cuales la gastronomía o a la actividad culinaria no quedó exenta, y también tal segmento evidencia las tipificaciones que se hace de la Quebrada y de dicha actividad que se sintetiza en una afirmación como esta "*¿un turista pregunta qué gusto tiene la llama?*".

Ahora bien, evidencio de esta manera que los visitantes traen consigo un pre concepto de lo regional, relacionado a lo andino, un concepto elaborado desde la experiencia mediática educativa y teórica es decir de lo que han logrado ver y escuchar tal vez en un documental o de las voces de personas que han visitado estas latitudes.

La idea de lo que existe y van a consumir, se elabora internamente, es una imagen personal e individual, las expectativas son variadas y confluyen en algo en común en un encuentro místico, natural, diferente a la realidad en la que conviven. No obstante, el encuentro con estos menús a veces

---

<sup>42</sup> Ver artículo "*Malestar en la Quebrada de Humahuaca: activo y pasivo de un patrimonio*", Anexo.





pueden ser el esperado o no, pero el común de ellos manifiesta, que vienen predispuestos a “probarlos”. Si bien entiendo que existen estos platos llamados “regionales” están atravesados por un discurso retórico de lo exótico andino. Tales platos están instalados como una oferta de comida desde la demanda turística, su presencia es relativamente nueva y tiene que ver con el proceso de patrimonialización que se va generando en esta última década en la cual hubo cambios en el paisaje cultural gastronómico de la ciudad de Tilcara. Por ejemplo alrededor de plaza chica son numerosos los establecimientos de cocina que decidieron instalarse por este fenómeno de la activación patrimonial como se puede observar en la imagen inferior.

#### Plaza Chica, Tilcara.

Fuente: Nelson Rivero, Abril, 2016



#### Plazas semióticas en Tilcara

Desde una lectura semiótica, y siguiendo los postulados de (Pierce, *op.cit*) sobre la triada sígnica, entiendo que, este icono de Plaza Chica, es un signo que está puesto en representación de algo, es decir que remite a un objeto. En este sentido, el objeto, en términos de Peirce, es aquello a lo que alude el representante, y a su vez tiene un interpretante. En el caso de la foto arriba colocada, de la Plaza Chica, ésta construye su mensaje desde la contraposición con Plaza Grande. En ambas identifico elementos particulares que caracteriza a ambos espacios públicos pero las dos se construyen en relación a la otra.



Por lo tanto, las dos plazas son espacios sociales de conflictos, de luchas, como el mencionado arriba que indican las relaciones de poder que subyacen el Tilcara. Dichas relaciones de poder tienen que ver con el espacio que ocupa una en contraposición a la otra.

En el caso de plaza grande, se sitúan los “artesanos”, los vendedores y la gran mayoría de establecimientos dedicados a la oferta gastronómica que incluyen restaurantes, casas de té, bares, muchos de estos lugares forman parte de la “oferta oficial” de la secretaria de turismo de la Municipalidad tópicamente al cual me dedico en el capítulo cinco. Asimismo, en dicha plaza se ubica el Banco, algunos museos, el edificio de la Municipalidad, galerías de artesanos, y el Mercado Municipal, entre otros comercios que la rodean. Mientras que, a la plaza chica la rodea el silencio, la tranquilidad, el sosiego, la Iglesia, algunos restaurantes como ser “sabores del alma” perteneciente a Amancay Gaspar “cocinera y *chef* argentina” designada así dada su participación en el programa “Cocineros Argentinos” emitido por la TV Pública, y a quien ya me referí arriba y voz que también retomo en el próximo capítulo.

Esta disposición espacial entre una y otra, es inicialmente, una disposición social. En este sentido, la cercanía de plaza grande con la terminal central de ómnibus y *remises* indica un mayor flujo de personas que circulan optando por la permanencia en los alrededores de dicha plaza. Asimismo, la proximidad con la terminal, el Banco y otras instituciones, facilita, según los turistas y la gente del lugar, el movimiento en Tilcara.

En el caso de Plaza Chica, la facilidad para movilizarse está disminuida, dado que el ingreso de vehículos es mínimo, por tener una sola arteria destinada al tránsito vehicular. Con respecto al “uso” de la plaza, esta es utilizada en su gran mayoría por los lugareños, turistas en busca de “paz”, y por lo general deseosos de ingresar a la Iglesia que atesora elementos relacionados con la cultura prehispánica, y de experimentar el aspecto “idílico” que compraron en un folleto promocional de la zona. En este sentido, la circulación y la permanencia entre una plaza y otra forma parte de un proceso concreto de semiosis infinita que se reactualiza tanto en las temporadas altas y bajas de turismo como en la propia cotidianeidad del lugareño, ya que es el interpretante, es decir, en definitiva es el sujeto que usa estos espacios quien le otorga sentido simbólico socialmente al espacio.

### **“(Soy) mozo, cocinero/parrillero”: cocina de vanguardia de dos cocineros tilcareños**

Por otra parte, registré narrativas de dos cocineros oriundos de Tilcara que aprendieron a cocinar en sus propios hogares y además completaron estos conocimientos previos con una formación en gastronomía. Esteban, el primer entrevistado se calificó como “mozo, cocinero/parrillero” y, el



segundo entrevistado llamado Munay se definió como “parrillero”. Ambos trabajan en el restaurant “Los Puestos” que tiene servicio de restaurant y un sector destinado a la “parrilla”.

Tanto Esteban como Munay elaboran sus productos con las técnicas culinarias que han podido incursionar y le suman la trayectoria propia en comida regional. Brindan como resultado, platos para satisfacer una demanda turística. Por ejemplo, Esteban elabora “platos de vanguardia” como la “llama a los pastos”. Tal plato combina la carne de llama con una salsa *demi-glacé*<sup>43</sup> agrídulce con elementos tropicales como ser ananá y mango y papines andinos salteados en manteca.

Munay por su parte elabora “cabrito a la llama” que se sirven con verduras grilladas. Munay asimismo refiere que para esta preparación requiere ciento veinte kilos de madera de quebracho colorado para el fuego y un lapso de cocción de seis horas aproximadamente. Generalmente, esta comida a “la llama”<sup>44</sup> es elaborada para la cena, debido al tiempo de cocción que demanda. Es importante cuestionar ¿si las recetas que realizan son platos regionales? o simplemente son platos y recetas de la cocina tradicional adaptada a lo regional por la incorporación de ingredientes de la producción local. Destaco que el ganado de llama pertenece a la región de la Puna, pero se trae y ocupa en las cartas de los restaurantes locales, por esto tal como interroga Amancay, ¿la llama es un producto regional de Tilcara? Desde ya, la respuesta es no.

Ante esta realidad pongo en cuestión el hecho de que no hay una categoría de cocina rígida, ni mucho menos de gastronomía o “platos más tradicionales, regionales, criollos, andinos o populares que otros” como planteo en primera instancia en el plan. Sino más bien hay cocineros/as “de la plaza”, hay “cocineros de oficio” como se definió a sí misma Mercedes Costa, hay también “cocinera regional” como Amancay, con práctica en restaurantes. Por lo tanto hay cocineros con identidad propia que se construyen desde su narrativa y practica Gastronómica pero con un elemento en común que los modifica y les confiere dinamismo en su construcción que es el fenómeno de la activación patrimonial que no deja de lado ningún ámbito sin modificar como el caso de las construcciones que van emergiendo en el paisaje de Tilcara como el edificio construido por el Restaurante “Los Puestos” cuyas características reúne en su diseño tendencias arquitectónicas adaptadas al flujo turístico de la región.

---

<sup>43</sup> Salsa *demi-glacé*: el *demi-glacé* es una salsa marrón de la cocina francesa que se usa sola o como base para otras salsas. La palabra francesa *glacé* hace referencia a la formación de hielo o glaseado.

<sup>44</sup> “A la llama”: tiene que ver con una modalidad de cocción, son carnes que se hacen cocer con las llamas de una hoguera que se extiende por el lapso de 6 horas aproximadamente.



Restaurante "Los Puestos", Tilcara  
Fuente: Nelson Rivero, Abril, 2016



### **"Los Puestos" una erosión patrimonial con retórica de consumo**

La fotografía anterior evidencia el carácter signico del restaurante que remite a una idea estereotipada relacionada con el objeto "Pucará de Tilcara". En este sentido, la construcción arquitectónica se asemeja a dicha edificación, visitada asiduamente por los turistas. Tal restaurante presenta paredes pircadas en piedra con líneas rectas, también se observa una estructura de terraza propia del sistema de riego del Pucará. De la misma forma, se identifica plantas propias de la zona, como ser el cardón en la entrada. La disposición de las veredas empedradas también refiere a la fortificación nombrada. Todo este complejo arquitectónico se encuentra en "armonía" con el espacio Tilcareño, que, a su vez, se puede designar como una tipificación entre restaurante y paisaje.

Esta disposición de "Los Puestos" se puede interpretar como una erosión patrimonial con una retórica de consumo, especialmente, gastronómica, que juega entre la cocina regional y alta la cocina<sup>45</sup> y que se conjuga con la arquitectura del lugar como una propuesta culinaria que permite satisfacer las demandas turísticas que impone la patrimonialización.

Si bien, Esteban y Munay, refieren a la "alta cocina", ésta no se presenta como "cocina *gourmet*", tal como proponía mi plan de Tesis inicial. Tampoco evidencia las categorías de "comida local como criolla o popular". Es decir, estos términos nunca se manifestaron ni en las entrevistas de los cocineros

---

<sup>45</sup> Alta Cocina: El término alta cocina, proviene del francés "*la haute cuisine*", conocida también como "*gande cuisine*"; concepto utilizado para denominar a la gastronomía practicada en los grandes hoteles y restaurantes del mundo occidental.



ambulantes ni en las de oficio que practican el arte culinario regional, ni mucho menos en los “parrilleros” de “Los Puestos”. La categoría criollo se toma como un término peyorativo porque, según dijeron los entrevistados, descalifica a la actividad gastronómica o culinaria. Para el tilcareño lo criollo es algo con poco valor y vulgar, una expresión que no suele utilizar en gastronomía.

Creo necesario una flexibilización amplia para categorizar o encasillar a un cocinero en uno u otro lado porque la comida y los platos están insertos en un proceso dinámico, el cual se puede decir que sigue en crecimiento por la declaración de patrimonio universal y cultural de la Quebrada de Humahuaca desde el 2003 hacia adelante, ya que, desde su concepción lo “tradicional” se une a lo gastronómico como un saber que se trasmite tal como dice el segmento a continuación relacionado al patrimonio:

“un conjunto de bienes, tanto naturales como culturales, estos últimos producidos por el ser humano, a los que se les asigna determinados valores en relación con la historia, el arte, las tradiciones, la ciencia, etc. El patrimonio cultural, está compuesto por bienes producidos intencionalmente por el hombre, *sean materiales o inmateriales*. El patrimonio constituye, por lo tanto, un elemento fundamental para la determinación de la identidad de una determinada comunidad (...)” (Itinerario de los 10000 años, Documento de Inscripción de la Quebrada a la Lista del Patrimonio, 2002

Este segmento del Documento 2002 incrementa el valor de la persona dedicada a la actividad y como contraste, como se dijo, no se puede hablar de cocineros *gourmet* o criollos, categorías que luego del trabajo etnográfico, resultaron estériles, ya que no reflejaron al verdadero protagonista de la gastronomía y sus definiciones contextuales. Considero así que las categorizaciones de los cocineros y sus elaboraciones no hacen más que limitar el potencial rol que se ejerce en el contexto. Porque cada aporte y cada voz fue puesta en valor en este capítulo, y de esta forma cada cocinero/a se definió a sí mismo, y pudo definir contextualmente su propia actividad desde una perspectiva émica. Entonces, ser un “gastrónomo, cocinero, parrillero, mozo, vendedora del mercado o pastelera” se forja en un contexto social, histórico, cultural y económico desde un propio lugar de ser y estar en el mundo, colaborando así con el desarrollo local a partir de la relación hombre, alimentación y medio ambiente.

### **Recapitulando**

Como ya di cuenta, la tensión y la coexistencia entre lo “*gourmet*” y lo “criollo” tal como propuse en el plan de Tesis presentado se modificó con el trabajo etnográfico. Esta tensión inicial se hizo inconsistente al encontrarme con cocineros y cocineras que referirían a diferentes categorías cuando narraban sus propias experiencias como cocineros/as. De este modo, surgieron nuevas “categorías”



tales como, “cocinero de oficio” (Mercedes), “una cocinera de pueblo (ubicada en plaza grande)” (Marta), “cocinera cheff/docente” (Amancay) y “cocinera/vendedora del mercado municipal” (Marcela). Es decir cada cocineros/as entrevistado/a evidencia una construcción desde la práctica culinaria y desde la propia cotidianeidad en relación con la cocina. Como por ejemplo, Mercedes Costa, “la cocinera de oficio”, propietaria del restaurant “El Patio” ubicado entre plaza grande y plaza chica, comentó que su experiencia de antropóloga, ex investigadora de CONICET, la hizo devenir en “cocinera de oficio” por cuestiones económicas.

El análisis semiótico de todas las voces en consonancia con las imágenes permitió dar cuenta en este capítulo de las construcciones identitarias que se hacen de las propias prácticas relacionadas a la gastronomía o a la cocina en el espacio patrimonial. Algunas de estas voces, permitieron advertir también el aspecto indicial y retórico que genera erosiones de carácter estereotipados destinados a persuadir a un público de consumir lo que compraron en un folleto promocional de Tilcara, mientras tanto otras voces ayudaron a entender que, en el aspecto simbólico, se evidencia configuraciones identitarias desde la gastronomía y el patrimonio y que constantemente en una cadena de semiosis infinita resignifican sus propios productos, sus propias prácticas y sus identidades.

Sin embargo se puede inferir de acuerdo a los testimonios de las narrativas de los cocineros/as dos grandes grupos, los que preparan comidas adaptadas a las exigencias de la demanda turística y los que elaboran las recetas de la cultura regional. Los segundos, se advierten mayormente en las vendedoras ambulantes. Los primeros, lo que en un principio se había clasificado como los cocineros *cheff gourmet*, se podría relacionar directamente con la categoría de “cocineros andinos”, que desde su preparación en técnicas de cocina han incorporado lo local para la elaboración de nuevas tendencias, fruto de la actividad turística y la demanda del público que busca experimentar los productos locales pero no alejarse de lo estereotipado. Es así por lo tanto que tenemos como oferta el lomo de llama con *creps* de papa y queso de cabra, cazuela de llama, alfajores con harina de maíz morado, potaje de *quínoa* y verduras, estos platos son resultado de prácticas que tienen que ver con una adecuación entre la cocina tradicional con elementos de la región, pero no dejan de ser expresiones de la cocina tradicional de vanguardia.

En definitiva, todo este abordaje etnográfico y semiótico permitió advertir que las categorías de comida “criolla o popular” o “comida gourmet” planteadas inicialmente en mi plan no aparecieron sino que fueron los propios sujetos, las propias experiencias y las propias narrativas desde una



perspectiva émica las que construyen las definiciones acerca de la gastronomía en el espacio patrimonial de Tilcara.

Finalizo diciendo que la activación patrimonial como el circuito gastronómico institucionalizado se proyectan siempre hacia la faz turística, y en la investigación realizada, entiendo principalmente a la gastronomía como parte fundamental de las “atracciones” del turista o visitante. En este sentido, coincido con Tresserras Juan (en Norrild, 2017) en sus estudios sobre el patrimonio, la gastronomía y el turismo en contexto latino, se refiere a este atractivo como “turismo gastronómico”, desde un enfoque del turismo cultural y creativo, al que se denomina “turismo naranja”. Tal tipo de turismo se presenta como una oportunidad concreta para la diversificación y el desarrollo sostenible de los destinos y los productos de Tilcara. En un contexto internacional donde el turismo se orienta cada vez más a los lugares y experiencias exóticas como manifestaron en el trabajo de campo realizado.

Para afianzar el turismo sostenible hay que establecer políticas fuertes de gobierno una decisión conjunta de la sociedad y poner en marcha la idea del Turismo Naranja como propulsor de desarrollo en el aspecto social, cultural, económico como un círculo virtuoso donde de manera transversal tiende a integrar a las regiones con sus diferentes ventajas cualitativas que consoliden el mercado turístico.



## CAPÍTULO V

### RETÓRICA DE LA GASTRONOMIA PATRIMONIAL:

#### De “perlas andinas” a “The kechuas potatoes”

##### A modo de inicio

En este capítulo me dedico a dar cuenta de las configuraciones identitarias que se resignifican a través de la práctica gastronómica en Tilcara. Tales configuraciones identitarias se construyen desde la propia experiencia de “cocinero/a” en un lugar patrimonial. Dado que, la declaratoria patrimonial trajo consigo “un valor agregado” que construye, “alimenta” y manipula estereotipos en torno a lo culinario, como ser el uso de “la llama”. Tal estereotipo se desplaza a distintos aspectos sociales como ser, las experiencias turísticas de las excursiones denominadas “caravana en llamas” que ofrece la secretaría de turismo, también obtener una postal fotográfica con el animal o sea “la llama” o hacer uso del camélido en actos políticos. De esta forma, se remite así a una retórica promocional de Tilcara. Por lo tanto, en este capítulo doy cuenta de estereotipos como “erosión” que evidencio en las tipificaciones construidas. Cabe destacar aquí que el término erosión proviene de la Geografía y refiere a la modificación que realizan las fuerzas exógenas causando una alteración de una estructura original. Por lo tanto, utilizo dicho término para un uso análogo desde de la comunicación social.

Es decir, entiendo que en Tilcara hubo un orden social, cultural y económico establecido previo a la declaratoria patrimonial, tal como di cuenta en el capítulo dos, que se reconfiguró con la inclusión de la Quebrada de Humahuaca en la lista de Patrimonio de la UNESCO, y se reconfigura rápidamente con el impacto turístico.

Ahora bien, para dar cuenta de esto y contrastar retomo parte del *corpus* ya trabajado para agregarle otro material de análisis a dicho *corpus*. Tal *corpus* está construido entonces por voces, imágenes y páginas *web*.

En cuanto a las voces, retomo las definiciones contextuales que realicé en el capítulo tres y cuatro, esto es, la autoetnografía, los relatos de las diferentes entrevistas y agrego la voz de la coordinadora de la tecnicatura de gastronomía regional, Magda Choque Vilca. Retomo esto para dar cuenta de las configuraciones identitarias que se resignifican con la práctica de la gastronomía en un lugar patrimonializado, es decir para evidenciar el proceso de cambio y erosión de la cultura en Tilcara.





Presto especial atención en estas voces a las elaboraciones que se identifican como “comida regional” y/o “comida andina”.

Con respeto a las imágenes, retomo el análisis semiótico de las iconicidades realizado también en los capítulos tres y cuatro y añado una fotografía de un *delivery* de “comidas regionales” como “las empanadas” registrada en el centro de San Salvador de Jujuy para dar cuenta de la tipificación que se construye desde una imagen de “paisajes del patrimonio”, especialmente de Tilcara. Incorporo también a este *corpus* un recorte periodístico con una fotografía en la cual se advierte el estereotipo de “la llama” tomada del Diario local “El Tribuno de Jujuy” con una nota titulada “Tilcara recibió a científicos del país”. En tal artículo se pone en relieve el trabajo que llevan a cabo los científicos de diferentes partes del país en torno a la gastronomía.

Por último, agrego a este *corpus* de análisis las ofertas gastronómicas que se encuentran disponibles en la página *web* de la secretaria de turismo de Tilcara para dar cuenta de las categorizaciones institucionales que hace la Municipalidad Tilcareña de la gastronomía.

Todo este *corpus* de análisis me sirve para dar cuenta de las resignificaciones identitarias que advierto en las voces, imágenes y sitio *web* que me permiten advertir los estereotipos que se construyen en relación con la gastronomía y el patrimonio producto de la erosión cultural y social en Tilcara que construye una retórica gastronómica en relación a lo patrimonial.

### **Cultura alimentaria regional, al rescate de la memoria**

Las diferentes voces registradas evidencian diferentes categorías que cohesionan sus actividades en la gastronomía. Magariños de Morentín (1998) destaca que a partir de los enunciados se manifiestan elementos en común que dan cuenta de sus propios contextos en los cuales producen el discurso, y por lo tanto sus definiciones acerca de la actividad en gastronomía y como se reconfigura sus propias identidades desde las propias vivencias.

En todas las voces registradas, incluida la autoetnografía, advierto un origen común o similar relacionado con la necesidad de salir de la “urgencia económica”, tras las sucesivas crisis económicas acaecidas en el país. Por esto, no es azaroso el interés hacia la gastronomía ya que las historias y los contextos de vida particulares se relacionan, necesariamente, con el contexto nacional y provincial. Es decir, la política pública provincial y nacional promovió, específicamente en medio de la crisis del 2001, un proyecto que buscó consolidar a la Quebrada de Humahuaca como destino turístico. Para tal objetivo se buscaron para su promoción características naturales y culturales que remitían al paisaje y a lo culinario. A partir de este logra el reconocimiento como Patrimonio Mundial de la Humanidad



(2003). Asimismo, el proyecto y la declaratoria patrimonial apuntaron a generar y fomentar un crecimiento turístico manifestado en el aumento de servicios fundamentalmente en hotelería y gastronomía.

En sentido,(Troncoso 2012,Arzeno,Troncoso,2010), considera que la consolidación del turismo como alternativa a la crisis económica que en las últimas décadas atravesaban varias actividades productivas localizadas en la región del NOA, se expuso como premisa fundamental dado los beneficios que generaría dicha alternativa y apuntaba a la mejora en las condiciones de vida de la población quebradeña y a la oportunidad para el desarrollo de emprendimientos gestionados por los propios residentes. Destaco esto último como un punto notable en esta investigación dado los crecientes cuestionamientos relacionados al no aprovechamiento por parte de los residentes y/o lugareños de la declaratoria. En este sentido, pongo en valor las voces de los/as entrevistados/as que remitieron al aprovechamiento de dicha declaratoria patrimonial para sus actividades gastronómicas. Es así que todos los discursos frente a la pregunta relacionada al inicio en lo culinario refirieron a las herramientas que adquirieron en el seno familiar o, adquirieron en la propia práctica, o con una formación vinculada al rubro gastronómico y que se tornaron más importantes porque Tilcara es patrimonio. En este sentido, las/os entrevistadas/os se inician en la actividad culinaria a partir de recetas que les son familiares o las tienen incorporadas, y poseen la posibilidad de elaborarlas con un fin comercial.

Coincidentemente con estas respuestas, entiendo que la gastronomía en el contexto patrimonial adquiere una importancia decisiva porque es el complemento ideal de la actividad turística. Es decir, a la necesidad básica de alimentación se le añade, como dice una de las entrevistadas, Mercedes Costa, "lo autóctono" como "plus" o "valor extra" que genera el patrimonio y que se rescata para poner en valor a un plato. Otra de las narradoras, Amancay Gaspar, adhiere también a la idea de "rescatar" recetas olvidadas y antiguas manifestado además que "la cocina es cíclica" en el sentido de que "las recetas olvidadas recuperan protagonismo con el patrimonio". En relación a esto Alvarez y Perticone (2011), consideran que (...) existe un *corpus* gastronómico que espera ser rescatado de la negación o el olvido. Tal *corpus* dicen los autores se renueva y resignifica en producciones alimentarias que podrían ser protegidas del colapso ecológico, actualizadas y fortalecidas. Dichas producciones remiten a la cadena de distribución que comercializa la materia prima desde su obtención hasta ser puesta en la mesa del consumidor. En este sentido, tal cadena está compuesta por los productores como ser los proveedores puneños que llevan carne de llama, cordero y cabrito a la Quebrada, los cocineros, en



general, los ya entrevistados y los comensales, tales como los turistas también entrevistados. Todos estos recursos, son denominados por los autores como “*la cultura alimentaria regional y forma parte de la memoria histórica de un lugar, una región, un país, al mismo tiempo que son económicamente valorizadas*” (Alvarez y Perticone, *op.cit.*). Alvarez (2009) Asimismo, consideran que la memoria histórica es “*darle sentido a lo que nos precede*”, o sea el hecho de que esos alimentos, recetas y elaboraciones no sólo comparten saberes específicos y modos de hacer articulados en la vida cotidiana, sino también un universo simbólico muy rico que merece ser indagado y divulgado.

### **De las narrativas heredadas**

El universo simbólico implicado en la memoria histórica de las voces entrevistadas oriundas de Tilcara como las de, Marta, Marcela, Coca, Amancay y Magda de quien agrego una entrevista radial *on-line* y un video de su participación en el evento denominado *TedXRío de la Plata*, como de los entrevistados, Esteban y Munay también de Tilcara, ponen en valor el aspecto identitario ligado a la pertenencia territorial de un espacio. En este sentido, tal como ya destacué en el capítulo dos relacionado al contexto geográfico e histórico de Tilcara, éste presenta características particulares relacionadas a una fuerte herencia y tradición vinculada a la trayectoria gastronómica de los abuelos y padres de estos sujetos en un contexto prehispánico. En cuanto a la autoetnografía, ya relatada en el capítulo tres, el contexto de privatización de los 90 con el creciente desempleo y sin demasiadas alternativas ocupacionales (Marcoleri de Olguín; Bergesio y Golovanevsky *et.al.* 1994) fue un golpe devastador para la economía y significó el fin de una inserción laboral estable de muchos/as. Por lo tanto, coincido en que los saberes se ponen en acto en el presente recurriendo a conocimientos previos o incorporados en el presente. Esta incorporación tiene distintas formas pero, como ya dije, el eje común con el *corpus* que reuní es el aspecto económico. En este sentido, Marta, vendedora ambulante de plaza grande definida por ella “una cocinera de pueblo” refirió lo siguiente:

“los tamales llevan mucho tiempo de preparación, porque el proceso del maíz es largo (...) el charqui uno de los ingredientes que uso tiene una tradición familiar que tiene que ver con historia”. (Marta vendedora ambulante en Plaza grande.)

En este segmento puntualizo asimismo que el reconocimiento de la tradición familiar tiene un efecto en la estructura de la sociedad relacionada con una referencia a valores compartidos. La memoria histórica como la tradición dialoga constantemente en el espacio patrimonial de Tilcara articulando historia, tradición, memoria y economía.



### La comida andina: erosión cultural, institucional y simbólica

La voz de Magda Choque Vilca, ingeniera agrónoma y coordinadora de la Tecnicatura Superior en Cocinas Regionales y Cultura Alimentaria, tomada de una radio *on-line* porteña, y el video “*lo que aprendí de mis papas*” tomado de la página *web* de la organización “*Ted XRíodelaPlata, Ideas que transforman*”<sup>46</sup> da cuenta de la articulación entre historia, tradición, memoria y economía en una cultura erosionada por la declaratoria patrimonial y que se evidencia en la actividad gastronómica. De esta forma, en la entrevista radial relacionada a la gastronomía en el noroeste argentino, el locutor presenta a la entrevistada como “la reina de las papas andinas”. Es decir, esta tipificación da cuenta de la importancia que Choque Vilca les adjudica a las papas en sus diversas variedades. El calificativo de “papas andinas” es un mero remitir a espacio geográfico.

En este sentido en el mismo diálogo radial se expone las ideas de “cocina autóctonas o más tradicionales” en contraposición a las “cocinas *gourmet*” o llegadas de afuera. De esta manera, la enunciadora afirma que existe una “cocina andina” que tiene que ver más con el crecimiento y uso de productos de la zona quebradeña, como ser la *quinua*, el *yacón*, la harina maíz, y no tanto con la cocina en sí. Dicho crecimiento tiene que ver con productos que solo se encuentran en la zona de Quebrada de Humahuaca. Mientras que en el resto del país se hallan en mercados itinerantes, casas naturistas, dietéticas y herboristerías que, a su vez, son comercializadas como productos “exóticos” y de “*delicatess*”. La exclamación “*delicatess*” utilizada por la entrevistada tiene que ver con el uso generalizado de los productos de deleites seleccionados por ciertas casas, principalmente confiterías, y específicamente ubicadas en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Esta ciudad, capital de la Argentina, fue nombrada por Magda como un espacio que realizar en el “camino de la papa” y donde ubicar las papas llevadas desde Quebrada. Al hacer mención de esto dijo que querían posicionarlas en el mercado porteño como “perlas andinas” sin embargo, en el proceso de *marketing* direccionado para su instalación se le propuso colarlas en el mercado como “*Kechuas potatoes*”. No obstante, Choque Vilca, señala que se instalaron en el paladar porteño como “papas andinas”, “sin perder la lógica”. De esta manera, Choque Vilca, afirma que realiza esto porque quiere rescatar a las “papitas” y dice lo siguiente:

“(…) quiero rescatarlas (a las papitas) no solo para mi sino para las demás generaciones (...) para nosotros la papa simboliza la cultura, la historia (...)”  
(Ing. Magda Choque Vilca)

---

<sup>46</sup>Radio on-line: Entrevista con Magda Choque Vilca, ingeniera agrónoma, descendiente del gran cacique Viltipoco de Tilcara y conocida como “la reina de las papas andinas” por su trabajo para preservar los cultivos nativos americanos de norte argentino.



Asimismo advierte que hay materias primas como el “*yacón*”, entre otras, que buscan posicionarse a nivel provincial y nacional, de esta forma destaca lo siguiente:

“(…) el *yacón* tienen propiedades para el que no consume azúcar (...) formaron una cooperativa en Bárcena en Jujuy...Organización baluarte institucional de la Argentina (...)” (Ing. Magda Choque Vilca)

Esta aseveración pone en valor el sentido de rescate de la actividad agrícola y gastronómica y, por ende de los productos norteños en tanto considera que no sólo es una cuestión de mero rescate sino que se haya inserto en un proceso histórico, tradicional y cultural que debe transmitirse a las demás generaciones, de esta forma dice lo siguiente:

“(el rescate de la papa por ejemplo) me enseñó que se puede ser exitoso sin olvidar nuestras costumbres, nuestras tradiciones (...) soy 18 ava descendencia del cacique Viltipoco (...)es un saber ancestral, tiene que ver con las propiedades alimenticias (...) pero también ancestrales (...) cada papa tiene sus propiedades y sirve para una ocasión especial (...) Cuando empecé a rescatarlas hice un mapeo fotográfico varias veces y las fotos se me velaban, entonces mi papá me dijo: ¿les pediste permiso? Y yo dije: ¡estudie seis años en la facultad para pedirle permiso a las papas! Pero reflexioné y les pedí permiso, y les dije: papitas ustedes saben que yo quiero rescatarlas no solo para mi sino para las demás generaciones (...)” (Ing. Magda Choque Vilca)

Este segmento evidencia el carácter contextual más abarcativo en la cual se halla inserta la producción agrícola de la Quebrada. Por lo tanto, el rescate, en este caso de las papas, está relacionado con el carácter identitario de la zona que, según Choque Vilca, hay que rescatar para las demás generaciones. Por lo tanto Magda en su carácter de promotora del rescate de cultivos andinos se convierte en la voz de los productores de la quebrada poniendo de manifiesto las necesidades, los proyectos y la situación del pequeño productor. Una de las experiencias exitosas para afrontar las desigualdades y la incorporación al mercado, fue la creación de Cauqueva, el caso más emblemático, se trata de un grupo de familias campesinas que recuperó los sabores ancestrales de su tierra con la Cooperativa Agropecuaria y Artesanal Unión de la Quebrada y los Valles (Cauqueva).

De a poco, comenzaron a producir alimentos andinos como papas y maíces, y crearon una planta de elaboración que hoy abastece a restaurantes, tiendas especializadas y mercados.

Las familias oriundas de la Quebrada de Humahuaca, tienen una larga tradición en cultivar la tierra y vivir en armonía con la naturaleza. Para recuperar esos saberes, hace 20 años se fundó allí Cauqueva, que se propuso poner en práctica esos conocimientos de los pueblos originarios de la zona para la producción de alimentos andinos.



Paso a paso, este grupo de pequeños productores se fue organizando, aprendiendo y creciendo. De esta forma, cooperativismo, identidad y organización dieron origen a una forma de trabajo en grupo, las “mingas<sup>47</sup>”, en las que de manera colectiva siembran, cosechan, limpian los cultivos y obtienen las semillas para seguir produciendo.

Así pone el acento en un pasado que se debe revalorizar, configurándose de esta manera una identidad basada en valores relacionados al hombre en vinculación con la naturaleza. Al respecto Kaliman (2006) dice que la *“identidad se construye conjuntamente con el medio social y que, los sentimientos de identidad e identificación tienen que ver con una adscripción individual, en algunas de sus partes, a lo colectivo”*. En este sentido, la entrevistada adscribe en la parte histórica y cultural al colectivo quebradeño al reconocerse como “descendiente” directa (18 ava) *“del cacique Viltipoco”*. De este modo señala lo siguiente, *“(...) a partir de las papas, se puede acariciar nuestra diversidad. Sin perder pasión por nuestro origen (...)”*. Siguiendo estas líneas coincido en que la gastronomía recupera y configura una identidad que puede adscribirse a una cultura determinada, como ser la tilcareña. En sentido, advierto que el camino de la cocina hasta el plato en un ritual de comensalismo (Mauri Santiago, *op.cit*) se inicia desde la propia experiencia del hombre con las materias primas que devienen en productos alimenticios.

Es así que Choque Vilca explica que desde el productor hasta el consumidor se reconstruye “nuestra cultura (quebradeña) alimentaria”, e indica lo siguiente:

*“(...) hemos perdido el placer de conocer nuestros productos, hemos despersonalizado el gusto (sobre todo en los supermercados porque) en la góndola debe decir la procedencia (y no lo dice) y nadie sabe que hay un agricultura que está produciendo eso que compra (el cliente)...”* (Ing. Magda Choque Vilca).

Asimismo, continúa diciendo que:

*“(...) que los jóvenes vivan en nuestro lugar con los recursos que tenemos...pudimos llegar al supermercado pero también al sistema agrícola donde surge todo. En este marco creamos la Tecnicatura...allí ensañamos a*

---

<sup>47</sup>*Minga*: minga en quechua, minca del quechua *minccacuni* solicitar ayuda prometiendo algo», es una tradición precolombina de trabajo comunitario o colectivo voluntario con fines de utilidad social o de carácter recíproco actualmente vigente en varios países latinoamericanos



partir de la cocina nuestras técnicas (para que) puedan ponerse en valor. Así proyectar nuestra raíces..." (Ing. Magda Choque Vilca)

De acuerdo con estos segmentos de la enunciadora la diferencia entre un producto de la zona quebradeña y algo comercializado en un supermercado tiene que ver con la personalización/despersonalización entre uno y otro espacio de intercambio comercial. En este sentido, evidencio que Tilcara se haya inserta en una relación hombre-naturaleza que se busca proteger desde la gastronomía, dado que se trata de un espacio reconvertido por la regulación institucional de la UNESCO que erosionó en sus relaciones sociales comunitarias y las costumbres establecidas en un orden determinado. De esta forma, la "comida regional convive con la comida andina" en palabras de Choque Vilca, promovida desde diferentes sectores sociales, especialmente, desde los propios lugareños, busca fomentar las relaciones comunitarias del lugar.

**La herencia, la producción de la tierra y las artes culinarias como patrimonio gastronómico vivo.**

De este modo, las relaciones comunitarias están aunadas a los productos de la tierra y las cocinas locales compartiendo así tanto su singularidad como una complejidad que se deriva de referir, simultáneamente, a prácticas y técnicas vivas –por un lado– y a las identidades, lazos afectivos y preferencias gustativas específicas –por otro–, en un contexto de patrimonialización cada vez más generalizado, como es el caso de Quebrada, en especial Tilcara. Igualmente, y como señalan Bessièrre, Poulain y Tibère (Medina; Solanilla, 2013, Schlüter en Norrild, 2017) la valorización de los patrimonios alimentarios locales desempeña un rol económico importante para los territorios de producción agrícola, proponiendo nuevas vías de desarrollo y construyendo nuevas formas de atracción territorial. La puesta en valor de productos alimentarios de la zona Quebradeña, denominaciones de origen, indicaciones geográficas, recetas y cocinas locales conceden a los territorios singularidades socialmente construidas –y a menudo consensuadas– que abundan en su unicidad y que, al mismo tiempo, activan socioeconómicamente desde el turismo, como se vio en capítulos anteriores, especialmente el capítulo cuatro, la cohesión social y refuerza las identidades locales (Kaliman, 2006, Bauman, 1974). De este modo, en relación con las producciones alimentarias, la noción de patrimonio aunado a la gastronomía plantea cuestiones más complejas, ya que se trata de un patrimonio vivo, cambiante, en constante evolución, con toda la problemática que ello implica en su gestión y mantenimiento.



En este sentido, retomando lo visto en el capítulo cuatro sobre la Tecnicatura Superior en Cocinas Regionales y Cultura Alimentaria se advierte que la cultura como la identidad se gestiona sosteniblemente a través la gastronomía. De este modo, las voces narrativas de estudiantes y directora, Magda Choque Vilca, tomadas del medio digital "La Gaceta" del año 2013 evidencian dicha sostenibilidad. Cabe destacar aquí que el turismo sostenible o turismo sustentable es una forma de turismo que sigue los principios de sostenibilidad como industria comprometida a hacer un bajo impacto sobre el medio ambiente y cultura local, al tiempo que contribuye a generar ingresos y empleo para la población local. En este sentido, el turismo sostenible tiene que ver con el turismo solidario que se entiende como una forma de viajar basada en el respeto de los viajeros hacia las personas y lugares que se visitan mediante un acercamiento más profundo a la realidad del país y un intercambio cultural positivo entre ambas partes. Además de contribuir al desarrollo económico de la zona con el alojamiento en lugares gestionados por la comunidad, consumiendo productos de comercio justo y visitando y colaborando en proyectos solidarios que allí se lleven a cabo. En definitiva una manera de viajar que tenga un impacto positivo tanto en las comunidades locales que visitan como en el propio viajero. De esta forma, las voces narrativas referidas anteriormente dan cuenta de esto a través de una publicación denominada "*Los haceres y saberes de la quinua*" realizado por la Tecnicatura de Tumbaya, está disponible de manera gratuita en internet y además dicen lo siguiente:

"En los noventa, cuando el discurso era aumentar la productividad por hectárea, yo decía que había cultivos que se estaban perdiendo y se me reían", dice Magda Choque Vilca, actual directora de Educación Superior de la Provincia de Jujuy e impulsora de las ferias de productores que recuperaron y pusieron en valor los cultivos tradicionales, como la papa o la quinua.

Por ejemplo, una vez quise comer papa huayco, que era una de mis comidas preferidas, y se había acabado la papa tuni, que es la que se usa para eso, es la que menos tiempo tarda en cocinarse" explica Choque Vilca.

Jorge Vilca, uno de los integrantes de la primera camada de egresados, es también pequeño productor: siembra varios tipos de papas, ajos y habas, y tiene algunas vacas en una hectárea ubicada a unos 400 metros del pueblo, además de trabajar en uno de los hoteles de la Quebrada de Humahuaca.

La escuela, cuenta, le enseñó a valorizar sus cultivos y a venderlos mejor porque tienen materias en las que trabajan habilidades de microemprendedores y de marketing. Además, ahora cocino en mi casa mucho más que antes: aprendí muchas técnicas que no sabía y lo que más me gusta hacer es el guiso de papa lisa, le cuenta va *Infonews* en La Gaceta, 2013. Se trata de una papa verde, a la que se hace hervir y se pisa como un puré. Esa es la base del guiso, al que se le agrega cebolla frita y charqui de cordero. Después se le puede agregar lo que quieras, avisa.





La mayoría de los alumnos reconoce que antes de entrar en la escuela no conocía ni el yacón ni la quinua, dos elementos centrales en la cocina tradicional que están viviendo un proceso especial. La quinua, por ejemplo, se compra en algunas dietéticas de Buenos Aires a más de 100 pesos el kilo. En la Quebrada se paga alrededor de 50 pesos el kilo y hay lugares en que el precio es mucho menor". (La Gaceta, 2013)

De este modo, el interés hacia diferentes aristas que despierta la gastronomía en Quebrada, especialmente en Tilcara, evidencia *el efecto turístico del sello UNESCO relacionado con la gastronomía en el espacio cultural* de Tilcara, parafraseando a Tresserras Juan (2017). Ya que es un instrumento fundamental para el desarrollo del turismo sostenible en los sitios inscriptos y sin duda, el turismo gastronómico es uno de los ejes transversales más significativos a implementar. Este reconocimiento internacional constituye sin duda un factor clave tanto para la salvaguardia y valorización del patrimonio gastronómico y la creatividad como para la generación de oportunidades de desarrollo para la comunidad entre las que se encuentra el turismo gastronómico en el marco de iniciativas turísticas sostenibles y responsables.

### **De la mirada televisiva: entre lo global y lo local.**

Continuando con estos aportes, la voz de la entrevistada remite al lugar que se le da a la "cocina regional" en la televisión y dice al respecto que:

"(...) hay una mirada global en los programas de TV, especialmente en los concursos de cocina. Allí las técnicas occidentales son valoradas, mientras que las técnicas autóctonas, de la Argentina, son descalificadas en los concursos...si nosotros vamos a concursar con una piedra y un palo somos descalificados..." (Ing. Magda Choque Vilca)

En este sentido, la entrevistada advierte que sucede tal "descalificación" porque "no hay un reconocimiento de la diversidad", ya que "el NOA tiene su cocina", así como el resto de las regiones del país. Si bien hace referencia al valor que la Embajada Francesa le otorga por el trabajo en la Tecnicatura que coordina, esto no alcanza para "el reconocimiento de la cocina regional". De esta forma, advierte que, somos uno de los pocos países en lo cual conversan las demás cocinas. También están las cocinas adaptadas, ensamblada, como ser la milanesa napolitana. Sin embargo, en "la comida regional y la comida andina" el ensamble o las adaptaciones son más difíciles en el sentido de inserción en los diferentes mercados gastronómicos.

La voz de Amancay Gaspar, docente de la misma tecnicatura, cocinera e integrante del *staff* ciclo televisivo "Cocineros Argentinos" (2016) que se transmite por la TV Pública, tal como se observa en la foto que coloco abajo, evidencia también el sentido de rescate de una cultura antigua mediante la preparación de "platos olvidados". En este sentido, la declaratoria patrimonial juega un rol importante



en el rescate de dichos platos olvidados, ya que Amancay recurre a la promoción de sus preparaciones a partir de saberes adquiridos familiarmente, optimizados institucionalmente mediante una formación gastronómica donde adquirió técnicas europeas de la cocina tradicional, resignificados en su práctica como cocinera de Tilcara y docente del NOA; y difundidas mediáticamente en el programa nombrado.

Imagen de Amancay Gaspar en el programa  
Cocineros Argentinos  
Fuente *web* junio de 2016



En resumen, estas voces evidencian que para cambiar esta situación hace falta una política comunicacional de lo que representa en la “comida andina” en las áreas urbanas. Al respecto entiendo que la erosión en el espacio tilcareño debe ser acompañada de políticas públicas no solo destinadas a la promoción de paisajes estereotipados sino a vivir la experiencia Gastronómica en otros lugares para promoción establecer la marca de Jujuy , su cultura, paisaje y gastronomía. Amancay al respecto comenta que “se conocen los paisajes de las regiones pero no se conocen sus sabores. El territorio esta conocido pero hay que ponerlo en los platos”.

La creatividad se advierte no solo en los establecimientos mediante la variedad de menús y cartelería, sino también en la oferta gastronómica promovida por los propios lugareños y/o residentes que se encuentran involucrados en el concierto Patrimonial desde cada actividad particular que realiza porque el Turismo Dinamiza a todos los sectores de la economía regional y especialmente a Tilcara

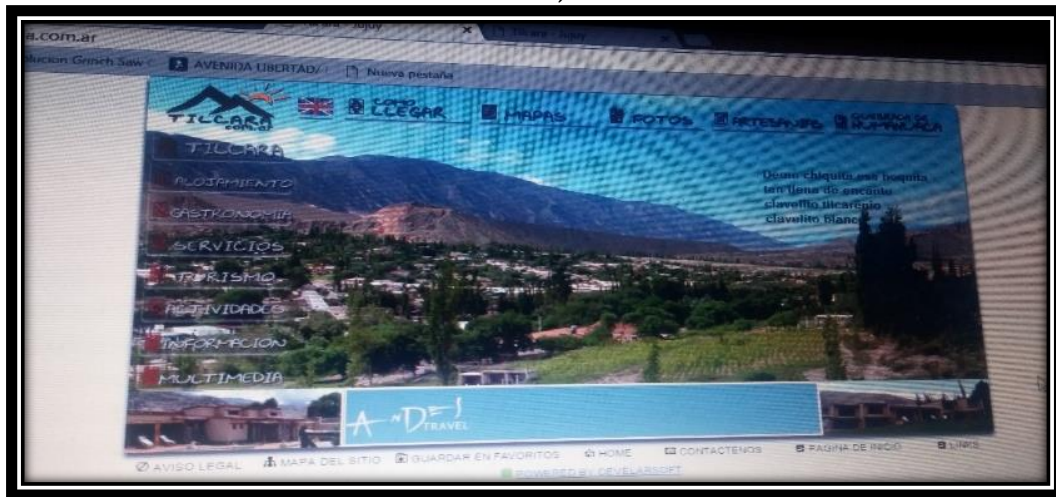


como un espacio sincrético en gastronomía. En este espacio convergen diferentes aportes culturales y tradicionales del país y del mundo, en tanto lugar patrimonial que experimenta desde la activación constantes cambios.

Tilcara ha vivenciado a lo largo de estos años numerosas adaptaciones e incorporaciones que tiene que ver principalmente con la actividad gastronómica es por eso que el énfasis esta puesto en la creación de propuestas para el visitante. En este aspecto está presente la incorporación de las nuevas tecnologías, el empleo de las redes sociales y la creación de páginas *web* que aportan información a todo el mundo. Por ejemplo desde la Secretaria de Turismo de Municipalidad se puede encontrar información electrónica acerca de los establecimientos gastronómicos con un detalle de su servicio, como se muestra la imagen a continuación.

### Tilcara y la oferta oficial en gastronomía<sup>48</sup>

Imagen de la Página oficial de la Secretaria de Turismo de la Municipalidad de Tilcara  
Fuente: Web julio 2016



De la misma forma, el sitio oficial de la secretaria de turismo y cultura de Tilcara pone en valor en su *link* dedicado a la gastronomía, casas de té y bares, todos aquellos establecimientos que ofrecen productos “regionales” fruto del proceso sincrético de elaboración culinaria en el espacio patrimonial. En este sentido, la pestaña dedicada a “gastronomía” muestra restaurantes con nombres quebradeños

<sup>48</sup> Categorización institucional de Restaurantes: en la pestaña gastronomía se destacan tres categorías restaurantes, casas de té y bares En el anexo de la tesis se encuentra detallado el listado de direcciones de la página *web* que tiene que ver con los restaurantes.



u “originarios” y casas de comida con nombres que refieren a lo “andino” como ser, *Killa*, *Chuspita*, *Minka*, *Calapurca*, entre otros. Cabe destacar que dentro de esta oferta gastronómica que expone este portal oficial no se encuentra el Mercado Municipal sitio en el cual se ubican las cocineras entrevistadas. Evidencio que esto se debe a un importe mensual que se debe abonar en la secretaria y también cumplir los requisitos necesarios para formar parte de la “propuesta oficial en gastronomía” en la cual el proceso histórico y la tradición juegan un rol mercantil de “consumir lo patrimonial”.

### **De la tradición y la retórica en la gastronomía tilcareña**

Con respecto a esto destaco que gravita un proceso de tradición en lo que Fine (1989 en Palleiro, 2008) llama la atención acerca del carácter relacional de este concepto. Explica la tradición como un vínculo entre las categorías temporales de “presente” y “pasado”, cuya construcción recurre a mecanismos de negociación del sentido. Para este autor, la tradición es entonces “una construcción conceptual, vinculada con una simbolización pública del sentido”.

En este sentido, Marcela, definida a sí misma como “cocinera del mercado”, vincula a la tradición puesta en un plato de la siguiente forma:

“para mí el guisito de papa verde reúne lo que significa Tilcara...la historia de nuestro pueblo (nuestra tradición) nuestro colores...” (Marcela cocinera del mercado municipal)

Esta simbolización entre historia, tradición y colores en un plato que “reúne lo que significa Tilcara” apunta a una conformación de significados dados al pasado, mediados por la experiencia vivida del presente. De la misma forma, Coca “la pastelera ambulante”, quien expresa también su formación académica como Trabajadora Social desempleada desde el mes de marzo del 2016, pone en valor a los estereotipos foráneos. Ella manifiesta que:

“Hacia tortas pero no tuve resultados por eso ahora hago cupcakes...y como me va bien en esto pienso, en elaborar cupcakes para el verano con elementos regionales, queso de cabra, nueces dulce de cayote, para el turismo”. (Coca pastelera ambulante del mercado)

En segmento evidencio el carácter erosionador del estereotipo “turista” y “elemento regional”, es decir buscar la satisfacción de una demanda gastronómica acorde al espacio patrimonial. En este sentido, se busca ingredientes que se fusionen entre “lo regional” y “lo global”, dada la procedencia de la mini torta, buscando así mantener la tradición de Tilcara pero con las tendencias culinarias orientadas a las preferencias del turismo.



Fine (*op.cit*) aborda el problema de la tradición con un enfoque comunicativo y llama la atención acerca del uso de estrategias retóricas en el discurso tradicional, que se relacionan con una modalidad de comunicación persuasiva, basada en la construcción de una identificación entre el emisor –o *rhetor*– y su audiencia, en nuestro caso comensales. En este sentido Esteban y Munay quienes se definen como cocineros/mozos/parrilleros enfatizan lo siguiente:

“Nosotros tenemos en nuestra carta platos que son tradicionales a los cuales le incorporamos elementos de la cocina *gourmet* para tratar de impactarlos (a los turistas) y crear en ellos la experiencia que vienen a buscar”. (Esteban y Munay cocineros/mozos/parrilleros)

Este segmento da cuenta efectivamente de la identificación que se hace entre “ellos” y los turistas/comensales que buscan tradición y experiencia en la gastronomía de Tilcara. En este sentido, considero a la gastronomía como una construcción social y política con una retórica propia que da como resultado una “*retórica de la gastronomía*”. A partir de estos conceptos, el autor define las distintas tradiciones como “relaciones culturales percibidas que han existido a través del tiempo” sin una base biológica, que remiten a los mencionados procesos de construcción social del sentido. Un aspecto decisivo de este problema es el de la incidencia del factor cambio en relación con la tradición, dado que ésta se presenta como una ecuación dinámica entre cambio y permanencia. Fine llama la atención también sobre la existencia de mecanismos de manipulación de la tradición y acerca del uso de los símbolos como herramientas con las cuales el presente puede manipular al pasado.

En este sentido las voces de los turistas que visitan Tilcara refieren a lo siguiente acerca de su viaje “buscamos lo tradicional...el probar la llama, los tamales y las humitas...”. Tal como se evidencia en este segmento, la erosión de estereotipos y simbolismo de “Jujuy/Tilcara” está puesto en “la llama” que es utilizada para múltiples aspectos, entre ellos la gastronomía, el turismo y lo político. Con respecto a la gastronomía Amancay aseveró que “la llama no es un animal de la región, sino de la Puna” y explica que se usa este camélido para promocionar la gastronomía tilcareña, con la conocida cazuela de llama, pero manifiesta que se trata de una tipificación construida entre la secretaria de turismo de Jujuy, los organismos nacionales y la UNESCO.

### **Del turismo y la política: condensación en la imagen de “la llama”**

En cuanto al turismo, dicho camélido es usado para las excursiones turísticas como ser “la caravana de llamas” promocionada por la secretaria de turismo tilcareña. Y con respecto a lo político menciono solo algunas propagandas situadas en Tilcara en donde se manipula a la llama alimentando así el



estereotipo de Tilcara que remite a dicho camélido. Tal es el caso de la presencia del actual presidente Macri en Tilcara que se observa en la foto de abajo. En el icono se destaca al presidente, el gobernador y bailarines con los atuendos típicos de la Quebrada, en el fondo se aprecia los cerros como parte del paisaje natural, así también acompaña el suelo verde y el cielo celeste en diálogo con el mismo paisaje colorido. Indicialmente, se advierte en la composición fotográfica el contexto propio de una celebración carnestolenda. En el nivel simbólico, se destaca dos observaciones. Primero, este uso de la imagen para la reproducción mediática de un Presidente en la Quebrada evidencia el carácter persuasivo de la misma en busca de mejorar en las encuestas para optimizar su gestión. Y en segundo lugar, “las bailarines del noroeste” también buscan persuadir con sus manifestaciones dancísticas a un potencial público turístico en búsqueda de lo “regional”, que recibe, mediáticamente, este tipo de imagen estereotipada para su consumo.

Imagen del Presidente de la Nación en el festejo del Carnaval de Tilcara  
Fuente sitio digital Infotilcara portal digital de información



Teniendo en cuenta este análisis de la imagen con estereotipos culturales de la Quebrada en la Ciudad de San Salvador de Jujuy se identifican, entre otros estereotipos, los paisajes naturales del sitio patrimonializado, especialmente Tilcara, en un local de venta de empanadas a través de la modalidad *delivery* tal como se observa en la imagen situada en la parte inferior.



Imagen de "El Rincón"  
Fuente Nelson Rivero 02/06/2016



Icónicamente tal imagen representa paisajes y gastronomía regional e influye en la adquisición del producto que indica una empanada con valor patrimonial. Simbólicamente, tal producto con el valor patrimonial crea una "imaginario" situado en el espacio quebradeño dado el acompañamiento de los paisajes con gastronomía propia de la región.

Con esta modalidad, la de instalar una idea de consumo, también se evidencia la retórica de la gastronomía en un *banner* con el ofrecimiento de "merienda andina" en una confitería ubicada frente a la plaza central de San Salvador de Jujuy.

Imagen promocional de api con tortillas  
De confitería Negus en la Plaza Belgrano  
Fuente: Nelson Rivero, junio 2016





En esta promoción se observa la revalorización y el recate de un producto andino, el api con pasteles o con buñuelos, años atrás solo podían consumirse en el mercado como se mencionó en el capítulo tres dedicado a la autoetnografía. En este sentido, aproximadamente una década atrás, era casi imposible encontrar api en una confitería céntrica porque era considerado un producto "boliviano" cargado muchas veces de un tinte xenófobo, y por lo tanto era relegado a espacios periféricos del centro, como ser la zona de la terminal vieja de la ciudad de Jujuy. Sin embargo hoy se puede apreciar como los productos regionales insertos en un discurso andino, van implantantándose en nuevos espacios donde se resignifica la identidad y se incorpora a la cultura capitalina. En otras palabras, un producto que antes no era valorado, se pone en valor a partir de las dinámicas de la activación patrimonial y la retórica que se construye en torno a su desarrollo.

De la misma manera el diario local *El tribuno de Jujuy* ofrece una nota relacionada a una convención de científicos de todo el país que se reunieron en Tilcara para tratar la temática gastronómica y patrimonial. En dicha nota se observa una imagen en la cual los científicos posaron junto a una "llama<sup>49</sup>".

Imagen del diario El tribuno de Jujuy (Fecha de consulta 31/05/2016



<sup>49</sup> Llama: es de la familia de los camélidos en la Provincia de Jujuy, está localizada en la región de la Puna, un amplio territorio con ecosistemas frágiles de baja diversidad y características muy adversas para el desarrollo de actividades económico productivas. Dentro de la provincia de Jujuy, la llama concentra el 95% de las existencias en el área denominada Puna, la cual abarca cinco departamentos (Yavi, Cochinoca, Santa Catalina, Rinconada y Susques). El 5% restante se distribuye entre los departamentos de Humahuaca, Tumbaya y Gral. Belgrano. Los principales productos de la llama son la fibra, la carne y el cuero.





Esta imagen advierte el uso que se hace del este estereotipo como animal propio de la Quebrada. En este sentido, Amancay Gaspar advertía que este camélido no es quebradeño, ni mucho menos del Tilcara y de este modo preguntaba lo siguiente ¿la llama es regional? No.

Cabe destacar también que documentos oficiales de diferentes organismos estatales y supraestatales ponen de relieve la cuestión gastronómica como la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial del mismo organismo, adoptada en 2003, propone cinco “ámbitos” generales en los que se manifiesta el patrimonio cultural inmaterial: 1) las tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vector del patrimonio cultural inmaterial; 2) las artes del espectáculo; 3) los usos sociales, rituales y actos festivos; 4) los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo; y 5) las técnicas artesanales tradicionales. Dentro del ámbito<sup>50</sup> relacionado a los usos sociales, rituales y acontecimientos festivos se incluyen las tradiciones culinarias, las prácticas de caza, pesca y de recolección y las comidas especiales que revisten “formas extraordinariamente variadas”. Asimismo la inscripción de la Quebrada de Humahuaca dentro del Patrimonio Mundial (2003) se destaca las formas tradicionales en la elaboración culinaria como por ejemplo, es el caso del cultivo de las papas andinas. En dicho cultivo el agricultor debe preservar la semilla, haya sido una buena o mala cosecha, ya que son semillas que producen papas con características particulares, en cuanto al tamaño, el color y la forma, que permitirá pensar una nueva siembra. Esto es así, porque este tipo de papa no tiene el mismo proceso de siembra y cosecha que puede tener la papa “abajaña”<sup>51</sup>, porque su producción es en pequeñas cantidades y realizada en forma artesanal y en hectáreas familiares. A esta producción, se le suma el agregado de la “herencia” cultural de tales familias. En este punto, entiendo y acuerdo con el postulado de la UNESCO<sup>52</sup>, cuando afirma que el patrimonio es una herencia. Ya que se trata de un cultivo que tiene un proceso de siembra y cosecha relacionado con un legado ancestral transmitido de generación en generación.

La cuestión gastronómica tiene su correlato también con el proceso inmigratorio como destaque tanto en el capítulo dos y cuatro de esta Tesis. Como ser, Mercedes tiene la particularidad de ser originaria de Buenos Aires, según su narrativa, ella proviene de un seno familiar de raíces italianas

---

<sup>50</sup> En este ámbito también se incluyen los ritos de culto y transición; ceremonias con motivo de nacimientos, desposorios y funerales; juramentos de lealtad; sistemas jurídicos consuetudinarios; juegos y deportes tradicionales, ceremonias de parentesco y allegamiento ritual; modos de asentamiento; ceremonias estacionales; usos reservados a hombres o mujeres; etc. Estas abarcan también una amplia gama de expresiones y elementos materiales: gestos y palabras particulares, recitaciones, cantos o danzas, indumentaria específica, procesiones y sacrificios de animales.

<sup>51</sup> La papa “abajaña” refiere a la papa conocida como “blanca” y comercializada en grandes cantidades.

<sup>52</sup> UNESCO (siglas en inglés) Organización de las Naciones Unidas para la Ciencia, la Cultura y la Educación.



marcado por la corriente inmigratoria que habíamos señalada ocurrida en Argentina a principio en el siglo XX. Esta colectividad se preocupó especialmente porque no faltara el pan, las pastas, la carne y el alcohol, fuentes de una alimentación que hiciera olvidar las épocas de escasez en los campos de Europa. La comida “debía ser” abundante, del mismo modo que lo era en la tradición hispano-criolla que encontraron, compuesta principalmente por pucheros y asados, es decir, carne con diversas guarniciones: papas, zapallos, batatas, entre otros ingredientes. Por lo tanto, en dicha forma de alimentación considerada por ellos/as “nutritiva” se da un proceso de resignificación incorporando elementos nuevos a la dieta hispano criolla de ese entonces. La imagen de la “*mamma*” unirá pizzas y pastas con asado, empanadas, pucheros, embutidos varios, dulces y vinos generando en ese entonces una nueva completa y fusionada dieta. De esta forma, Mercedes definida por ella misma como “cocinera de oficio” asevera lo siguiente:

“Los platos de la región deben ser sustanciosos y abundantes con productos locales y frescos (...) la gente elige el sabor de la comida de la casa antes que un plato *gourmet*...”

“el olor a tucú que había en casa de mamá los domingos lo siento en un lugar y me predispone a disfrutar...” (Mercedes Costa cocinera de oficio y propietaria de “El Patio”)

Los matices de estos segmentos en el relato de Mercedes evidencia la manera natural de incorporación en la cultura local. Ella ha puesto de manifiesto en la producción de platos que dice “son propios” como el budín de *kiwicha*, el pastel de cordero y el lomito de llama a la pimienta. Según la entrevistada estos alimentos son “propios” con una impronta que tiene que ver con interpretación de las demandas del turismo en una cultura dinámica que se establece en Tilcara desde la declaración patrimonial.

La historia y el origen de Mercedes connotan en Tilcara una impronta interesante. Dado que, no solo tiene que ver con 1600km sino también con una brecha cultural que se acortó. Es decir, si bien expresa sus raíces italianas para cocinar resalta, a su vez, su pertenencia a la Provincia de Buenos Aires. O sea, su idiosincrasia está configurada desde los márgenes de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, es decir pertenece a “provincia” y no a “capital” como centro de la Argentina. Por esto, se evidencia tal acortamiento en la brecha cultural dado sus dos orígenes que la ubican en un lugar de “periferia/Tilcara” (como la “provincia”) con respecto a la “capital” esto es San Salvador de Jujuy. Las relaciones centro (capital)/periferia (provincia) enuncia que marcan su forma de relacionarse.



La declaración trajo mucho público e involucra mucha gente, permitió establecer relaciones económicas como un pulpo o una telaraña se le compra al productor, carne, al que siembra papas, papines, al que produce queso los quesos gente que solo destinaba su venta al mercado ahora tiene la posibilidad de proveer al restaurante. En consonancia con esto James (en Álvarez, 2001) afirma que se encarna, en lo culinario, múltiples identidades que permiten comprender la alteridad, confrontar lo global a partir de estilos alimentarios localizados, incluso personales, e inversamente vivir una vida local con y a través de un imaginario global. Por ejemplo, en el caso de Tilcara, la cocina no escapa a los embates globales, donde existe elementos foráneos que ingresan a coexistir con lo prácticas locales. En dicha coexistencia subyace la fuerza de lo autóctono como una manifestación culinaria que debe tener presencia en lo global. Considero entonces que, los ingredientes y determinados platos ofrecidos en Tilcara funcionan como “elementos estabilizadores locales” frente a las tendencias culinarias globales que trajo la declaratoria patrimonial.

### **Recapitulando**

El análisis de todas las voces e imágenes estudiadas en este capítulo a partir de las definiciones contextuales de los propios cocineros que definieron en sus términos sus prácticas culinarias, me sirvieron para identificar y dar cuenta del proceso histórico, tradicional y de la memoria que configura identidades diversas en Tilcara, como espacio inserto en las lógicas del patrimonio mundial, desde la gastronomía. La inserción en el patrimonio mundial de la región, activo el valor de lo autóctono como disparador de una dinámica de transformación que va modificando continuamente la cultura, la historia y la identidad del habitante de Tilcara.

Estas erosiones del paisaje cultural se hacen presente dentro de la gastronomía en el caso de los estereotipos que se van generando e identificamos en tal *corpus* construido entonces por voces, imágenes y páginas *web*. Uno de ellos es la imagen de la llama, que es demandada por el comensal turista predispuesto a realizar esta ingesta para experimentar el sabor “regional”, mensaje que se construye del camélido a través de lo establecido en las cartas de la mayoría de los restaurantes en diferentes platos, como en el lomito de llama a la pimienta, la cazuela de llama o la milanesa de llama. Estos platos son ofrecidos como regionales, sin embargo los entrevistados dijeron que la llama como producto pertenece a la región de la Puna de la provincia.

La voz de Amancay Gaspar, también se encuentra estereotipada debido a todo lo que denota su trayectoria y su incursión en la comida regional y la andina. Es la imagen de la cocinera exitosa Jujeña que gana un concurso en Buenos Aires y trae consigo su impronta que genera y reproduce las



tendencias actuales que solicita el flujo turístico de la Quebrada de Humahuaca. Esto es así porque la propuesta culinaria de esta cocinera es una nueva manifestación acerca de lo regional impregnada por los elementos dinámicos que acarreo la declaración de patrimonio, estos elementos se evidencian en su trabajo durante todo estos años, tienen que ver con la idea fusión de una cocina que se plantea desde lo regional pero que ha a travesado un proceso de alta cocina. Es decir que la imagen de Gaspar desde lo culinario se construye con elementos culturales e históricos y productos regionales presentes en sus recetas realizados con técnicas de alta cocina y de los procedimientos de una cultura ancestral y se le suma la exposición mediática que realiza y confluye en todo un nueva sintaxis del estereotipo regional tilcareño.

Analizando desde un punto de vista de la semiosis, en el sitio *web* oficial de la Secretaria de turismo de Tilcara, se identifica toda una carga puesta en la construcción que se hace de un mensaje publicitario estereotipado destinado al turismo. Se incorpora en aquel sitio una vista panorámica giratoria de todo el paisaje de Tilcara, además de tener citas de autores jujeños que remiten a la historia, la cultura. La suma de elementos semióticos suma una apuesta al crecimiento del turismo ofreciendo una idea de lo regional, de lo histórico de lo natural y lo místico a partir del concepto andino.

Cierro este capítulo poniendo el interés en la importancia que evidencie en el proceso de elaboración de platos que se identifican como una comida “andina” realizada con elementos y técnicas regionales. De igual manera destaco que la actividad culinaria es considerada por los entrevistados como parte de “la cultura alimentaria regional”. Dicha cultura alimentaria forma parte de la memoria histórica de Tilcara, que se despliega en la Quebrada de Humahuaca “alimentando”, en el mejor de los casos, la actividad turística desde la formación académica como es el caso de la Tecnicatura Superior en Cocina Regional y Cultura Alimentaria. La tecnicatura está destinada a rescatar las artes culinarias olvidadas y capacitar a los hijos de campesinos agrícolas, es principalmente, para rescatar y potenciar los saberes adquiridos a través de las diferentes generaciones con el fin de promover el valor económico de sus elaboraciones.

Este fomento institucional y social, tal como explique en el presente capítulo, promueve a sí mismo la actividad turística. De esta forma advertí que alrededor de los platos se construye toda una retórica en torno a la gastronomía que busca persuadir a los potenciales turistas. Tal persuasión se manifiesta mediante un discurso que apela a la idea de lo andino, como la promoción de folletería, actividades académicas, ofertas gastronómicas que tienen énfasis en los productos regionales ofrecidos al turista. De la misma construcción retórica se despliega conjuntamente con el factor paisaje en diálogo con el



gastronómico. Asimismo, considero que en este diálogo interviene la memoria histórica otorgando una explicación “a lo que nos precede”. Es decir que los alimentos, las recetas y las elaboraciones, según me refirieron narradores/as, no sólo comparten saberes específicos y modos de hacer articulados en la vida cotidiana, sino también un universo simbólico muy rico que evidencie en este capítulo a partir de las voces, las imágenes y las páginas *web* que formaron parte del *corpus* y que se puso en valor. De acuerdo a los relatos obtenido y de lo investigado en el campo la ciudad de Tilcara es protagonista del fenómeno de activación Patrimonial en forma global nada escapa a esta realidad los diferentes ámbitos, el cultural económico paisajístico demográfico y específicamente el comunicacional y gastronómico desde el cual he tomado como perspectiva de investigación es atravesado por el fenómeno Lo que convierte irremediamente a Tilcara en una ciudad con potencial gastronómico que apunta a un Turismo sostenible.

El turismo sostenible no se afianza con el paisaje, la cultura y la historia, debe existir una oferta alrededor del producto gastronómico para hacer a un destino atractivo porque se trata de una experiencia holística. La gastronomía se marida con los ingredientes adecuados y un proceso consciente de trabajo, se necesita una estrategia de destino, recursos materiales y humanos donde la innovación debe de ser continua para seguir conquistando a un turista gastronómico en un mercado global competitivo, sin perder la identidad y autenticidad como punto de partida del relato. Una de las instituciones que mejor trabaja sobre la capacitación y el rescate de Recursos es la *Tecnicatura Superior en Cocina Regional y Cultura Alimentaria* que pone en valor la materia prima como la agricultura, la ganadería, la cultura mediante el rescate de las artes culinarias vinculadas a la cocina tradicional son elementos estratégicos. Los cultivos tradicionales y las raíces históricas forman parte de este precepto. Asimismo, la inclusión de las comunidades locales en este ejercicio es fundamental.

La correcta gestión del turismo gastronómico debe incluir una decidida apuesta por la capacitación e investigación. Por otro lado, la formación que demanda el turismo gastronómico debe ser multidisciplinar, flexible, evolutivo, que impulse la creatividad, el emprendimiento y que incorpore las últimas tendencias para que puedan ser aplicadas con rapidez en el sector.

La importancia de la formación de las instituciones Gastronómicas no solo es fundamental para tener la capacidad de satisfacer la amplísima variedad de formas de consumo sino en el aspecto Social porque incluye a los sectores más populares y mejorar la calidad de vida de los mismos.

El Turismo Gastronómico es también una herramienta de promoción de todo tipo de recursos, la diversidad cultural y la biodiversidad se convierten en atractivos de valor incalculable para el visitante,

"COMUNICACIÓN PATRIMONIO Y GASTRONOMIA EN TILCARA



The kechuas potatoes, Cazuela de llama, y cupcakes  
Narrativa y retórica culinaria como expresión identitaria

por lo tanto la preservación del patrimonio es clave en todas sus vertientes, material e inmaterial, para hacer de la experiencia una vivencia altamente recomendable.



## CONSIDERACIONES FINALES

Para recapitular esta Tesis presento las siguientes consideraciones finales a modo de “cierre” ya que entiendo que no puedo “concluir” esta investigación, sino más bien continuar con la misma en una posterior instancia académica. Ya que esta Tesis me brindó nuevas aperturas a partir del tema investigado. Dichas nuevas aperturas las presentaré en el próximo apartado, y a continuación de las consideraciones finales.

Para empezar tales consideraciones, destaco que en el capítulo uno dedicado al planteo metodológico general de la investigación presenté, justamente, el abordaje metodológico de la Tesis. Entonces, por un lado consideré a la narrativa como dimensión de análisis dentro del campo comunicacional aunada a la metodología semiótica propuesta por Magariños de Morentín, quien entiende dicha metodología como una puesta en valor de las voces a través de las definiciones contextuales, es decir en los propios contextos discursivos del hablante, que permitió arribar a un nuevo abordaje metodológico en esta investigación sustentada en la narrativa y que llamo *metodología narrativa signica*.

La definición contextual es una operación analítica dentro de las tres restantes (normalización, segmentación, y redes contrastantes) que propone el autor citado. Utilicé esta metodología y esta operación analítica por la flexibilidad en la aplicación que propone Magariños. Es decir, pude prescindir de todas las demás operaciones analíticas cuya función se hipotetizó como fundamentalmente “fática”, en el sentido en que usa este término Jakobson (1974). Además dicha operación, no admite conocimiento *a priori* de ninguna clase, en cuanto al contenido semántico del lenguaje, sino que se propone explicar, respecto de cada término, de qué modo se construye tal contenido o significación en función de su uso en el contexto en el que aparece. En este sentido, el significado obtenido en relación a la gastronomía y el patrimonio en Tilcara fue una construcción cuya materia prima fue lo efectivamente dicho en el discurso, tal como dije, o sea sin que necesitaran mis entrevistados acudir a los conocimientos que pudieran sobre la gastronomía en relación al patrimonio, tema que investigue. Por lo tanto, ingresé al campo para dar lugar a las voces de los sujetos, y fueron ellos y ellas quienes definieron discursivamente en el contexto patrimonial cómo consideran su propia actividad y cómo se definen a sí mismos.

A su vez el aporte semiótico, desde los lineamientos de Peirce, esto icono, índice y símbolo, me fueron útiles para dar cuenta de la resignificación signica que se construye en forma direccionada. Todos estos elementos de análisis convergieron en definitiva en una “retórica gastronómica” en



relación al patrimonio que evidenció erosiones a partir de la declaratoria patrimonial. Tal como di cuenta, como ejemplo, advertí acerca de la retórica promocional de Tilcara en toda su complejidad, con la instalación de estereotipos que promueven la actividad turística principalmente.

Todos estos aportes metodológicos unidos al método etnográfico, tanto el trabajo en terreno como las lecturas de documentaciones, y la autoetnografía, fueron cruciales para obtener una mirada próxima de lo que llamo “estado de situación”.

Es decir, en definitiva, el eje central de la Tesis fue, la gastronomía como expresión patrimonial que resignifica el paisaje y la cultura tilcareña configurando la identidad de los/as cocinero/as. Esto fue evidenciado en la elaboración de distintos platos según los discursos analizados. Advertí entonces, que las prácticas y la elaboración de los productos culinarios se resignifican en forma dinámica y constante. Porque todos los elementos que se muestra, como los que no, configuran identidades diversas en torno a lo culinario en constante cambio. En síntesis esto se relaciona, principalmente, con la inclusión de la Quebrada de Humahuaca como Patrimonio Mundial de la Humanidad en la Lista de la UNESCO. De este modo, la hipótesis planteada en torno a la comunicación como herramienta de construcción social que enriquece y potencia la actividad gastronómica en la región de Tilcara, efectivamente revaloriza la identidad cultural, a través de las resignificaciones gastronómicas en el espacio patrimonial. Tales resignificaciones culinarias configuran nuevas identidades.

Para plasmar dicha investigación destaco aquí que el ingreso al campo, es decir los registros etnográficos, aportaron nuevas miradas para la construcción del *corpus*. O sea, el primer *corpus* propuesto en el plan de Tesis inicial se vio modificado por dicho trabajo de campo. Sin embargo, el nuevo *corpus* reunido no cambió las propuestas iniciales con respecto a la problematización de mi investigación, la hipótesis, los objetivos y la metodología aplicada. Sino que por el contrario dicho *corpus* aportó nuevas perspectivas para el desarrollo de esta Tesis. En definitiva, tal *corpus* permitió ampliar el tema propuesto. Es así que el primer un *corpus* basado en testimonios narrativos e imágenes fotográficas de cocineros que realizaban preparaciones “criollas” y/o “populares” y *chefs gourmet* locales, fue modificado. Ya que estas categorizaciones no existieron como tal. Sino que, más bien, los cocineros/as entrevistados/as, a partir de las definiciones contextuales, se refirieron, en primer lugar, a su propia identidad como “cocinera del mercado, cocinera del pueblo, cocinera de oficio, cocinera de comida regional-*chefs*-docente, cocinera ambulante, pastelera ambulante, cocinero-mozo-parrillero y cocinero-pastelero”. Y en segundo lugar, definieron sus prácticas gastronómicas como, “comida regional, comida andina, comida casera, comidas regional con toque *gourmet*, comida de las puertas para





adentro” entre otras definiciones que di cuenta a lo largo de la Tesis. A este nuevo *corpus* agregué un registro de un Diario local llamado “El Tribuno de Jujuy”, también un registro de una casa de comida “*delivery*” de San Salvador de Jujuy, una imagen de la confitería Negus en Jujuy que promociona merienda andina y además el sitio oficial de la Secretaria de Turismo de la Municipalidad de Tilcara. Asimismo, añadí a este *corpus* un registro autoetnográfico con el objetivo de dar cuenta de la gastronomía como expresión que configura identidades en la sociedad tilcareña. Todo este material fue analizado en diferentes capítulos de esta investigación.

En el capítulo dos, desarrollé el contexto histórico y geográfico de la cocina tanto en los inicios de la relación hombre-comida en la humanidad como en la Argentina, el NOA con especial énfasis en Jujuy, y muy específicamente la Quebrada de Humahuaca. Tal espacio lo desarrolle brevemente para contextualizar la zona que seleccione para esta Tesis, es decir Tilcara dado que es una localidad (que indistintamente, di cuenta en esta investigación, los/as cocineros/as designan como “pueblo, ciudad, localidad, departamento, lugar”) impactada fuertemente por el turismo dada la inclusión en la lista de la UNESCO como Patrimonio Mundial de la Humanidad, en la categoría paisaje cultural activo.”

En definitiva, este capítulo dio cuenta que lo culinario se encuentra condicionado al espacio geográfico y al contexto histórico que ocupa. Además de que Tilcara se halla intervenida por la regulación internacional de la UNESCO que presenta lógicas distintas a un lugar no incluido en la lista patrimonial. En Tilcara, las voces registradas refirieron a elementos autóctonos que conviven con elementos foráneos. Esta convivencia genera un “sincretismo gastronómico” que se manifiesta como una resignificación resultante del contexto histórico-geográfico que se activó patrimonialmente en el año 2003. En este sentido, cerré el capítulo dos dando cuenta que en los ingredientes locales gravita la identidad, tal como planteo en el capítulo uno, y que dichos ingredientes y las propias identidades funcionan como “elementos estabilizadores” en la propuesta regional patrimonializada frente a las tendencias culinarias que trajo la declaratoria patrimonial, como por ejemplo el caso del lomo de llama que se bracea y se acompaña con papines salteados en manteca con salsa *demi-glace* servida con vino francés, y que se ofrece como propuesta regional en los restaurantes tilcareños resaltando la historicidad y lo geográfico, “la cultura”, del lugar.

Así como en el capítulo dos planteo el aspecto histórico y geográfico de Tilcara para poner en valor el contexto en el cual se halla inserta, en el capítulo tres recurrí a los momentos y vivencias adquiridas personalmente, esto es el método de la autoetnografía. Recurrí a dicho método para contextualizar, justamente, metodológica y epistémicamente la experiencia personal para dar cuenta de la selección



del objeto de estudio, hacia el cual se generó el interés. Y dado que, la autoetnografía amplía su concepción para dar cabida tanto a los relatos personales y autobiográficos como a las experiencias del etnógrafo como investigador —ya sea de manera separada o combinada— situados en un contexto social y cultural, es que decidí redactar esta Tesis en primera persona del singular. Además porque las nuevas tendencias académicas y una variedad de autores afirman que la autoetnografía se escribe usualmente en primera persona, ya que explora la apropiación de los modos de escribir con fines utilitarios y las necesidades de estar ubicado dentro de lo que uno está estudiando. Por lo tanto, mi autoetnografía se basó en la perspectiva epistemológica que sostiene que “una vida individual puede dar cuenta de los contextos” así como de las épocas históricas que recorre a lo largo de su existencia. En este sentido, rescato que para esta Tesis, era necesaria la autoetnografía ya que como investigador estoy atravesado por una historia familiar, que me ubica en mis primeros años en Tilcara, en festividades, en “ritos de comensalidad”, entre otros aspectos que vincularon mis conocimientos previos con la formación en gastronomía. En este sentido este capítulo potencializó la posición metodológica y epistémica que permitió relacionar la gastronomía y la comunicación con un fin investigativo que aquí expuse. Asimismo, adherí en esta decisión de la Tesis con la postura de Franco Ferraroti, figura señera en el desarrollo del método biográfico/autoetnográfico que afirma lo siguiente “la tesis central (del método) es que es posible leer una sociedad a través de una biografía/autoetnografía”. De esta forma, también puede dar cuenta de mi propia definición contextual acerca de mi profesión definiéndome como “cocinero-pastelero”. Por esto, el acercamiento al campo y a esta investigación resultó convocante y operativa, porque a la hora de la actividad etnográfica los saberes previos ayudaron a interpretar técnicamente las voces de los/as entrevistados/as que di cuenta a lo largo de la Tesis.

El capítulo cuatro sigue el método etnográfico en vinculación con el método narrativo y semiótico presentado en el capítulo uno. Dichos métodos sirvieron para el análisis de las voces narrativas que definieron contextualmente y desde una perspectiva émica los sentidos que le otorgan a su propia actividad culinaria en el contexto patrimonial. De este modo, encontré con cocineros y cocineras que se definían y se referirían a sí mismo y a sus propias elaboraciones gastronómicas como cocineros. De esta manera, obtuve las siguiente definiciones contextuales, “cocinera de oficio” (Mercedes, antropóloga, ex investigadora del CONICET y dueña del restaurant “El Patio”), “una cocinera de pueblo (Marta, vendedora ubicada en plaza grande)”, “cocinera académica” (Amancay, Docente, cheff y cocinera de comida regional)” “cocinera/vendedora del mercado municipal” (Marcela), “pastelera



ambulante” (Coca vendedora del Mercado Municipal y Trabajadora Social desempleada desde marzo 2016), “cocineros-mozos-parrilleros” (Esteban y Munay, cocineros/parrilleros del Restaurant “Los Puestos”. En definitiva, en estas definiciones contextuales discursivas unidas al contexto situacional evidencie una construcción desde la práctica culinaria y desde la propia cotidianeidad en relación con la cocina. El análisis semiótico de todas las voces también posibilitó interpretar en este capítulo las imágenes que seleccioné como *corpus* para un análisis a partir de la triada peirceana. De este modo, evidencié significativamente las construcciones simbólicas que los entrevistados hacen de las propias prácticas relacionadas a la gastronomía en el espacio patrimonial. Asimismo, ayudaron a entender que, en el aspecto simbólico, se advierte configuraciones identitarias desde la gastronomía y el patrimonio que constantemente construyen una cadena de semiosis infinita resignificando así sus propios productos, sus propias prácticas y sus identidades, tal advertencia retomé para el último capítulo de esta Tesis.

Finalmente, en el capítulo cinco, tal como dije, retomé las definiciones contextuales y el análisis peirceano para ampliar la problemática planteada en la Tesis. De este modo, al *corpus* de análisis de las voces de Amancay Gaspar y Magda Choque Vilca, añadí un artículo de un diario local “El Tribuno de Jujuy”, asimismo incorporé un registro fotográfico de una casa de comida regional con la modalidad “*delivery*”, un registro de imagen de la merienda andina y finalmente tome información de la página *web* de la Secretaria de Turismo de Tilcara.

En cuanto a la voz de Amancay Gaspar rescaté sus saberes, es decir su saber familiar inscripto en Tilcara, su saber institucional relacionado a su inserción institucional, es decir su formación como *chef* y su saber mediático como integrante del *staff* del programa “Cocineros Argentinos” emitido por la TV Pública Argentina. Todos estos saberes de la entrevistada convergieron en la definición contextual de la “cocinera regional-*chef*-docente”. Tal definición la contextualizó a partir de las ideas de “rescate de recetas ancestrales olvidadas”. En este sentido, Amancay aseveró que esas recetas ancestrales rescatadas en su actividad de docente en la Tecnicatura de Tumbaya se resignificaron con las técnicas de alta cocina. A esto, le suma la exposición mediática que realiza en el medio televisivo nacional en cual difunde dichas técnicas y saberes resignificados. En definitiva, afirmo que esta tendencia de lo regional fusionado con lo foráneo confluye en una nueva sintaxis del estereotipo regional tilcareño, alimentado principalmente por el impacto turístico.

Así entonces la oferta gastronómica que exige el visitante en Tilcara está presente y es promovido desde la Tecnicatura de Cocinas Regionales y Cultura Alimentaria, desde su misión de rescatar la



memoria de los platos y proveer de las artes tradicionales a sus alumnos y la creación de nuevas propuestas para el desarrollo. El concepto profesional y creativo de los cocineros convive mediante dos tipologías en las mesas de Tilcara y se fusionan y no como yo arbitrariamente pensé encontrarlas en forma particular reflejadas en mi investigación en el campo de estudio al comenzar el presente trabajo de Tesis. Por lo tanto de acuerdo a las narrativas de los cocineros destaco que existen dos líneas marcadas en la cocina que conviven y están en pleno desarrollo de acuerdo a la activación Patrimonial que son por un lado la "Selección Gourmet"- sabor, personalidad y distinción, que promueve la tradición culinaria en armonía con la innovación y la creatividad con un servicio profesional; y la Selección Tradicional - carácter, arraigo y reconocimiento, que transmite respeto por la esencia de las recetas clásicas en un ambiente agradable y con un servicio cercano. (Tresserras en Norrild *op.cit.*)

Desde el Turismo Naranja se piensa en los cocineros y las cocineras como embajadores de un territorio que transmiten no solo la cultura sino que reproducen la experiencia del sabor, hay que trabajar en la narrativa de la gastronomía y del destino Tilcara, humanizándolos, buscando nuevos ángulos que incidan en la belleza de lo único, la construcción del mensaje en función del público sigue siendo vital. Un mensaje que siempre tiene que ser inspirador y que invite a soñar.

Magda Choque- Vilca por su parte adhiere a estas formas fusionadas ya que entiende que forman parte de las lógicas comerciales de la patrimonialización. Es así que su propia experiencia relacionada con las papas andinas, desde su formación académica como Ingeniera Agrónoma y su procedencia originaria del cacique Viltipoco, cacique de la Tribu Tilcaras, la posicionaron como referente en el campo de la puesta en valor de la actividad regional agrícola rescatando, especialmente, "a sus papas". En este sentido, utilicé como *corpus* un video de su divulgación en Tecnópolis (2014) en el evento "TedxRiodelaPlata", llamado "lo que me enseñaron mis papas".

El video resalta el camino que tomo la ingeniera con las papas, valiéndose tanto del saber previo ancestral y el saber académico. A estos saberes le agrega el saber de la mercantilización para posicionar el producto, esto es a las papas, en los supermercados de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Este camino, le propuso tanto a ella como a los campesinos agrícolas de Quebrada de Humahuaca que trabajan conjuntamente, cambiar el nombre puesto en Jujuy de "perlas andinas" a "Kechuas potatoes". En definitiva, Choque Vilca resume que ni el primer nombre, ni el segundo lograron instalarse en el paladar de "los porteños", sino que se instalaron como "papas andinas".

De esta forma, di cuenta en este capítulo y a lo largo de la Tesis que la gastronomía tilcareña se reconfigura constantemente en el espacio patrimonializado, usando muchas veces elementos



“marketineros” para su difusión. Igualmente, evidencie tales elementos “marketineros” en una fotografía de una casa de comida regional con la modalidad “*delivery*” que presenta sus productos (empanadas) con una gigantografía donde expone paisajes de la Quebrada en los cuales se incluye el Pucará de Tilcara como dispositivo de persuasión para la venta en San Salvador de Jujuy. Asimismo, di cuenta que lo “marketinero” es utilizado también por organismos estatales como la Secretaria de Turismo de Tilcara que propone en su página *web* una “gastronomía oficial” constituida por, restaurantes, bares y casas de té. Dicha “gastronomía oficial” no contempla a las vendedoras del Mercado Municipal, a las cocineras de la plaza, entre otros vendedores. De esto modo, advierto que este discurso oficial dedicado a poner en relieve a “lo regional” curiosamente no incluye a las propuestas artesanales que se encuentran por ejemplo, en los platos de Marta y Marcela. Tampoco se incluyen propuestas por fuera de “lo regional” como los *cupcakes* de Coca. Si bien este producto pastelero es “foráneo” se resignifica en las formas de preparación de Coca, quien agrega ingredientes regionales, como por ejemplo, miel de caña, queso de cabra, entre otros. Entiendo entonces que, la propuesta oficial visibiliza ciertos espacios y excluye otros que no presentan el “potencial marketinero” que se agrega como *plus* en el contexto patrimonializado, aunque las vendedoras excluidas utilicen, por ejemplo, “la llama” para sus platos.

En este sentido, evidencí en mi Tesis que “la llama” constantemente apareció como una erosión en la gastronomía tilcareña que pone en valor a dicho camélido para la venta de productos culinarios. A este respecto, rescato la voz de Amancay Gaspar que expresa que “la llama no es de la Quebrada”. Dicho camélido también sirve no solo a los gobiernos sino también sirve a los estudios científicos académicos en torno a la gastronomía y el patrimonio tal como di cuenta con el artículo expuesto sobre la visita de científicos de todo el país que posan con una llama. En definitiva evidencie una retórica que utiliza la gastronomía como expresión patrimonial en Tilcara.

En definitiva, esta Tesis, desde la introducción hasta estas consideraciones finales y las nuevas aperturas pasando por el capítulo uno dedicado al abordaje metodológico general; el capítulo dos interesado por el aspecto histórico y geográfico de la Argentina, NOA, Jujuy, Quebrada de Humahuaca, con especial énfasis en Tilcara; el capítulo tres dedicado a la autoetnográfica como elección epistémica y metodológica; el capítulo cuatro dedicado a las voces e imágenes en perspectiva semiótica y etnográfica y el capítulo cinco interesado por la construcción, erosión, estereotipos y la memoria en torno a elementos tipificados entre voces e imágenes de la gastronomía en el contexto patrimonializado, evidenció una retórica patrimonial de la gastronomía que se conjugo constantemente



a partir de las voces, la autoetnografía, las imágenes, y todo el *corpus* construido y analizado. Es decir, di cuenta a lo largo de esta investigación de un “estado de situación” que resultó de la sistematización y análisis que partió del trabajo etnográfico realizado en Tilcara en el 2016. Si bien, coloco este año como recorte de estudio como fin metodológico investigativo, el acceso al campo, tal como di cuenta en el capítulo tres, fue desde mi niñez. Es decir, hay *corpus* “vivencial” mucho más extenso. Asimismo, resalto que, independientemente del grabador, el cuaderno de campo, la cámara de foto y el celular como dispositivo de registro etnográfico, las charlas informales con los lugareños y residentes tilcareños también sirvieron para plantear esta Tesis.

Finalmente, para “cerrar” esta investigación “concluyo” expresando que el eje central de la Tesis se evidencio constantemente a lo largo del escrito. Es decir, la gastronomía como expresión patrimonial se resignifico teniendo en cuenta el paisaje y la cultura tilcareña, configurando así las identidades de los/as cocinero/as entrevistados/as, y en todo el *corpus* de análisis. Tal evidencia, la plasme al poner en valor las voces que me referían a sus elaboraciones resignificadas.

Asimismo, en toda esta investigación advertí la construcción de una retórica patrimonial en gastronomía en la cual gravita constantemente una identidad que se recrea y actualiza en el espacio patrimonializado de Tilcara. De este modo, considero importante el aporte que arrojó esta investigación en sus distintos abordajes por eso ahora, miro estos resultados con la idea de publicarlos, en el corto plazo, en una obra de divulgación didáctica que dé cuenta, justamente, de esta investigación relacionada a comunicación y gastronomía. Tal publicación tendrá como destinatario tanto a la comunidad científica de diferente disciplina como al público interesado en la temática. Por lo tanto, este análisis lo pienso como un campo fértil para continuar avanzando en nuevas investigaciones, desde las ciencias de la comunicación y la gastronomía. Por esto, planteo nuevas aperturas que presento brevemente a continuación.



## NUEVAS APERTURAS

Tal como dije arriba los resultados obtenidos en la Tesis propusieron nuevas aperturas e interrogantes. En primer lugar, propongo continuar esta investigación profundizando la retórica de las voces oficiales, como la Secretaria de Turismo de Tilcara, que construye estereotipos patrimoniales, desde la gastronomía. Es decir, ahondaré en la propuesta "gastronómica oficial" de este organismo que excluye a los/as vendedores/as y cocineros/as del mercado municipal y de Plaza Grande. Si bien entiendo que debe existir una regulación, justamente municipal, que permite o no incorporase a dicha oferta oficial, pretendo indagar e interpretar dichas regulaciones.

En segundo lugar, pondré atención en las articulaciones sociales tendientes a conocer e interpretar los procesos culinarios en las economías familiares de los cocineros/as y sus prácticas artesanales que convive en relación directa con el trabajo agrícola y ganadero de la zona quebradeña.

En tercer lugar, indagaré sobre la cocina orgánica que promueven, justamente, los campesinos y/o cocineros/as dedicados a fomentar las prácticas gastronómicas "saludables". Asimismo, analizaré el posicionamiento de los productos orgánicos elaborados por estos sujetos en el mercado comercial.

En cuarto lugar, propongo analizar las construcciones retóricas patrimoniales en torno a la gastronomía en otros espacios de la Quebrada de Humahuaca como ser Purmamarca para realizar una perspectiva complementaria, comparada y contrastiva con el caso Tilcara, continuando con los métodos ya usados, ya que considero que optimizaran el abordaje comunicacional. Además, considero que, Purmamarca tiene un mayor impacto turístico construido también desde una retórica patrimonial tendiente a persuadir a un público consumidor de "paisajes, cultura, tradición y gastronomía regional".

Por ultimo propongo desde esta investigación difundir la idea de Turismo sostenible desde la promoción del Turismo Naranja como una herramienta positiva para el desarrollo regional, desde mi lugar de comunicador social y cocinero-pastelero, configurando así a un comunicador gastronómico, que pretende establecer a la gastronomía de la Quebrada como un argumento de la marca Jujuy y de la marca país. Poniendo el énfasis en que es un bien intangible del patrimonio de la humanidad, que pretende establecer el destino de la Quebrada como punto obligado de visita en el concierto turístico internacional

El reto de la glocalización es el que debe lograrse porque: la promoción es global pero la experiencia es local. El turismo gastronómico es un elemento de preservación cultural y debe configurarse en torno a la calidad y la autenticidad del producto y del territorio. La identidad del destino turístico es lo que define las preferencias de un turista activo en busca experiencias más auténticas y vivencias más



extremas. Así pues el establecimiento de un destino es importante como la generación de productos de turismo gastronómico para lograrse requiere aspectos: de liderazgo, creatividad, trabajo en equipo, visión a largo plazo y audacia.

. El turismo gastronómico es hedonista: y busca sentir, degustar, vivir es recrear las sensaciones más profundas del contexto histórico cultural y paisajístico armonizado en la sensación placentera de disfrutar de todos los sentidos, en la ingesta de un plato; en toda una experiencia holística. Para poder reproducir la experiencia, el cocinero debe sentir la cultura alimentaria y las artes tradicionales de la gastronomía quebradeña como patrimonio intrínseco, entendido como la construcción de la memoria para proteger el pasado valioso y proyectarse al futuro; quizá el elemento propulsor de estas nuevas tendencias sea el Turismo Naranja.





## BIBLIOGRAFÍA

- ALVAREZ, M. y PERTICONE, C. (2011). 1810-2010 *Crónica de la Gastronomía Porteña. Tradición e identidad*, Buenos Aires, Planeta.
- ALVAREZ, M. (2009). *Estudios y Perspectivas en Turismo*. Volumen 18.
- ALVAREZ, M. (2002). Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico. “*La cocina como patrimonio (in) tangible*”, Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires. ISBN N° 987-1037-03-1.
- ARNAIZ, M. (2002). *Somos lo que comemos: Estudios de alimentación en España*, España, ARIEL
- ARZENO, M. y TRONCOSO, C. (2010). “*Actividades agrarias, turismo y contradicciones del desarrollo en la Quebrada de Humahuaca, Jujuy*”.
- BAJTIN, M. (1982 [1979]). *Estética de la creación verbal*, México, Siglo XXI.
- BAUMAN, R. (1974). “*Verbal art as performance*”, *American Anthropologist*, N° 67, pp. 290-297.
- BARTHES, R. (1971). *Elementos de semiología*, París, Editions du Seuil.
- BARTHES, R. (2006). “*Roland Barthes y el Análisis del Discurso*”, *Revista de Metodología de las Ciencias Sociales*, España. pp. 11-35.
- BARBERO, J. (2010). *De los medios a las mediaciones: comunicación, cultura y hegemonía*, México, Anthropos.
- BLANCO, M. (2012). “*Autoetnografía: una forma narrativa de generación de conocimientos*”, *Andamios. Revista de Investigación Social*, N°19, Universidad Autónoma de la Ciudad de México, pp. 49-74.
- BLANCO, M. (2012). “*¿Autobiografía o autoetnografía?*”, *Revista Desacatos* no.38 Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social-Distrito Federal, México.
- BOURDIEU, P. (2010). “*El sentido social del gusto. Elementos para una Sociología de la Cultura*”, Buenos Aires, Siglo XXI.
- BRUNER, J. (1987). “*La vida como narrativa*”, *Investigación Social*, Arien Mack
- CARRILLO, R.; PRIETO C. y BEJARANO, I. (2015). “*Las prácticas y los hábitos alimentarios, El caso de comunidad originaria.*” VI Jornadas de educación y diversidad sociocultural en contextos regionales, VI Jornadas de educación y diversidad sociocultural en contextos regionales, San Salvador de Jujuy, Purmamarka Ediciones.
- CIVILA ORELLANA, V. (2015 a). “*Narración patrimonio y turismo un relato de una experiencia investigativa pos doctoral en la quebrada de Humahuaca*”, VI Jornadas de educación y diversidad sociocultural en contextos regionales, San Salvador de Jujuy, Purmamarka Ediciones.



- CIVILA ORELLANA, V. (2015 b). "Narración y Patrimonio: reflexión acerca de una muestra visual en el Centro Cultural Paco Urondo (CCPU)", Jornadas XII Regionales de Investigación en Humanidades y Ciencias Sociales, Universidad Nacional de Jujuy (en prensa).
- CIVILA ORELLANA, F. V. (2014). *Argentina y sus paisajes culturales. Patrimonio, Folklore y Comunicación en la Quebrada de Humahuaca, Jujuy*, Buenos Aires, Editorial Malaespina.
- CIVILA ORELLANA, V. (2011). "Narrativa y Patrimonio Cultural", Jornada de Archivos Tradicional Argentina (ANATRA) PIP-CONICET 00085, Auspiciado por el Instituto de Filología y Literaturas Hispánicas "Dr. Amado Alonso", Buenos Aires, pág. 32-34 y 1-12 (CD-ROM).
- DE SAUSSURE, F. (1945). *Curso de Lingüística General*, Buenos Aires, Editorial Losada.
- DICCIONARIO DE LA LENGUA ESPAÑOLA COMPUESTO POR LA REAL ACADEMICA ESPAÑOLA (RAE), (1970). IMPRESOR S.M.MADRID.
- DOUGLAS, M. (1978). *Símbolos Naturales*, Madrid, Alianza.
- GARCIA CANCLINI, N. (2001). *Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*, Colección: Estado y Sociedad Edición: Paidós.
- GEERTZ, C. (1973). *La interpretación de las culturas*, Barcelona, Gedisa.
- GENOVESE, O. (2016). "Geografía del gran mercado", Revista Crisis 5, Colectivo Editorial Crisis Asociación Civil.
- GUBER R. (1993-94). Relaciones de: la Sociedad Argentina de Antropología XIX. *LA RELACION OCULTA.REALISMO Y REFLEXIVIDAD EN DOS ETNOGRAFIAS* ISSN 0125-222 1 Buenos Aires
- GUBER, R. (2014). *La Etnografía, método, campo y reflexividad*, Buenos Aires, Siglo XXI.
- HOBSBAWN, E. (1998). *Historia del siglo XX*, Buenos Aires, Crítica.
- JAKOBSON, R. (1964). "Closing Statement: Linguistics and Poetics", Style in Language, Th. A. Sebeok (comp.) Massachusetts, MIT Press, 350-377. Traducción castellana de Ofelia Kovacci (1976): "Lingüística y Poética", Buenos Aires, Oficina de Publicaciones de la Facultad de Filosofía y Letras de la UBA.
- JAKOBSON, R. (1974). "Comunicación y sociedad", Revista mexicana de ciencia política, N° 80 Universidad Nacional Autónoma de México.
- KALIMAN, R.; CHEIN, D. (2006). *Identidad. Propuestas conceptuales en el marco de una sociología de la cultura, Identidad y reproducción cultural en los Andes Centromeridionales*, Facultad de Filosofía y Letras UNT, San Miguel de Tucumán.



- KARASIK, G. (1994). *Plaza Grande y Plaza Chica: Etnicidad y poder en la Quebrada de Humahuaca, Cultura e identidad en el Noroeste Argentino*, Centro Editor de América Latina Ciudad de Buenos Aires; p. 90 - 112
- MAGARIÑOS DE MORENTIN, J. A. (1998). "Manual operativo para la elaboración de Definiciones Contextuales y Redes Contextuales", Signa, Revista de la Asociación Española de Semiótica, N° 7 pp. 233-253.
- MAURY SINTJIAGO, E. (2010). "Ritos de comensalidad y espacialidad. Un análisis antro-po-semiótico de la alimentación", *Gazeta de Antropología*, N° 26 /2, 2010, Artículo 45.
- MARCOLERI de OLGUÍN, M; BERGESIO, L. y GOLOVANEVSKY, L. (1994). "Pálpala: historia y diagnóstico de una ciudad que fue siderúrgica." EQUIPONAYA.COM.AR Noticias de Antropología y Arqueología. [http://www.equiponaya.com.ar/congreso2004/ponencias/marcoleri\\_de\\_olguin.htm](http://www.equiponaya.com.ar/congreso2004/ponencias/marcoleri_de_olguin.htm).
- MEDINA, F. X.; SOLANILLA, L. (2013). *Patrimonio culinario, institucionalización y medios digitales*
- ph investigación [en línea], n° 1, diciembre de 2013, pp. 55-74
- <<http://www.iaph.es/phinvestigacion/index.php/phinvestigacion/article/view/13>>
- NORRILD, A. (2017). *Gastronomía y Turismo. Con sal y pimienta*. ISBN 978-987-42-2496-5
- Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos CIET.
- OSEGUERA PARRA, D. (2001). "La comida: ¿lugar de encuentro entre disciplinas científicas? Estudios sobre las Culturas Contemporáneas", Universidad de Colima, Colima, México, N° 13, junio, pp. 141-151.
- PALLEIRO, M.I. (comp.), (2011). *Archivos de Narrativa Tradicional Argentina (ANATRA)* PIP-CONICET 00085, Auspiciado por el Instituto de Filología y Literaturas Hispánicas "Dr. Amado Alonso", Facultad de Filosofía y Letras, (UBA) y Financiado por CONICET, Buenos Aires, María Inés Palleiro Editora (CD-ROM).
- PALLEIRO, M.I y, F. (2009). *Dime cómo cuentas... Narradores folklóricos y narradores urbanos profesionales*, Buenos Aires, Miño y Dávila.
- PALLEIRO M.I (comp.). (2008). *Formas Del Discurso. De la teoría de los signos a las prácticas comunicativas*, Buenos Aires, Miño y Dávila.
- PALLEIRO, M. I. (comp.). (2004). *Arte, comunicación y tradición*, Buenos Aires, Dunken.
- PEIRCE, C. S., (1987). *Obra Lógico-Semiótica*, Madrid, Taurus.
- PEIRCE, C. S., (1988). "Grupo de Estudios Peirceanos (GEP)" Departamento de Filosofía Universidad de Navarra, Pamplona, España. <http://www.unav.es/gep/Peirce-esp.html> (Fecha de consulta 12 de noviembre de 2015).



- PERTICONE, C. (2013). "Discursos académicos sobre la artísticidad de las cuisines comerciales", <https://prezi.com/o2ay8n3my42q/discursos-academicos-sobre-la-artistcidad-de-las-cuisines-co/> (Fecha de consulta 12 de noviembre de 2015).
- PRATS, LI. (1997). *Antropología y patrimonio*, Barcelona, Ariel.
- QUINO (2006). *A la buena mesa. Introducción a la gastronomía*, Buenos Aires, Ediciones de la Flor.
- RABEY, M.; CHOQUE VILCA, M.; CHALABE, S.; LUPO, L.; ALBECK, M.; LOSADA, F.; TORRES, H.; NALVANTI, J. y RODRIGUEZ L. (2001 [2006]). "QUEBRADA DE HUMAHUACA: Un paisaje cultural producto del trabajo conjunto de la naturaleza y el hombre durante 10.000 años" <http://mariorabeyescritos.blogspot.com.ar/> (Fecha de consulta 13 de noviembre)
- RICOEUR, P., (1999). *Historia y Narratividad*, Buenos Aires, Paidós.
- RICOEUR, P., (2001). *La metáfora viva*, Madrid, Ediciones Cristiandad y Editorial Trotta
- ROCKWELL, E. (2009). *La experiencia etnográfica. Historia y cultura en los procesos educativos*, Buenos Aires, Paidós.
- ROCKWELL, E. (1986). "La relevancia de la etnografía para la transformación de la escuela". Memorias del Tercer Seminario Nacional de Investigaciones en Educación, Bogotá, Centro de Investigación de la Universidad Pedagógica e Instituto Colombiano para el Fomento de la Educación Superior, Serie Memorias de Encuentros Científicos Colombianos, Organizado por la Universidad Pedagógica Nacional, pp. 15-29.
- RUBINELLI, M.L. (2005). "Interculturalidad y vida cotidiana en el Noroeste argentino", KAIRÓS, Revista de Temas Sociales, N° 15, Universidad Nacional de San Luis, pp.1-12.
- SCHECHNER, R. (2000). *Performance. Teoría y Práctica intercultural*, Buenos Aires, Libros del Rojas.
- STRAUS, L. (1968). *Lo crudo y lo cocido*, México, Fondo de Cultura Económico de México.
- TRONCOSO, C. (2012). "Turismo, desarrollo y oportunidades laborales en la Quebrada de Humahuaca (Jujuy): Asimetrías y contradicciones", Geograficando, 8(8), 61-80. En Memoria Académica. Disponible en:[http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/art\\_revistas/pr.5485/pr.5485.pdf](http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/art_revistas/pr.5485/pr.5485.pdf)
- TURNER, V. (1988). *El proceso ritual: estructura y antiestructura*, Taurus, Volumen 287 de Ensayistas 217 páginas ISBN8430612874, 9788430612871
- VAN DIJK, T. (2002). *El análisis crítico del discurso y el pensamiento social*, Teun Van Dijk y AtheneaDigital.UniversitatPompeuFabra.<http://www.raco.cat/index.php/Athenea/article/viewFile/34083/33922> (Fecha de consulta 12 de noviembre de 2015)
- VASILACHIS DE GIALDINO, I. (2013). *Discurso Científico, Político, Jurídico y de Resistencia. Análisis lingüístico e Investigación Cualitativa*, Barcelona, Gedisa.



- VASILACHIS DE GIALDINO, I. (2006). *Estrategias de investigación cualitativa*, Barcelona, Gedisa.
- VERON, E. (1993). *La semiosis social, fragmentos de una teoría sobre la discursividad*, Barcelona, Gedisa.
- WOLF, M. (1987). *La investigación de la comunicación de masas*, Barcelona, Paidós.

### Páginas electrónicas consultadas

- [http://www.aasemiotica.com.ar/wpcontent/uploads/2014/11/Actas\\_Congreso\\_Semi%C3%B3tica\\_2013\\_FINAL.pdf](http://www.aasemiotica.com.ar/wpcontent/uploads/2014/11/Actas_Congreso_Semi%C3%B3tica_2013_FINAL.pdf) (Fecha consulta 12 de noviembre de 2015)
- <http://www.mapasderecursos.org.ar/?noticia&id=468> (Fecha de consulta 13 de noviembre de 2015)
- [file:///F:/usuarios/alumno/Documentos/PAPA/Entre%20el%20comal%20y%20la%20olla\\_%20fundamentos%20de%20gastronom%EDa%20costarricense%20-%20Marjorie%20Ross%20-%20Google%20Libros.html](file:///F:/usuarios/alumno/Documentos/PAPA/Entre%20el%20comal%20y%20la%20olla_%20fundamentos%20de%20gastronom%EDa%20costarricense%20-%20Marjorie%20Ross%20-%20Google%20Libros.html) (Fecha de consulta 13 de noviembre de 2015)
- <http://localidades.cfi.org.ar/Jujuy/Tumbaya/DatosUtiles/Novedades/21524/3231/escuela-de-cocina-regional> (Fecha de consulta 14 de noviembre de 2015)
- <http://www.anmat.gov.ar/principal.asp> (Fecha de consulta 14 de noviembre de 2015)
- <http://www.redalyc.org/pdf/628/62824428004.pdf> (Fecha de consulta 16 de noviembre de 2015)
- [http://www.gastronomiaregionalargentina.com/pages/acerca\\_del\\_libro#](http://www.gastronomiaregionalargentina.com/pages/acerca_del_libro#) (Fecha de consulta 10 de marzo de 2016)
- <http://www.folkloredelnorte.com.ar/biologia/flora/churqui.htm> (Fecha de consulta 19 de abril de 2016)
- <https://www.google.com.ar/webhp?sourceid=chrome-instant&ion=1&espv=2&ie=UTF-8#q=destreza> (Fecha de consulta 19 de abril de 2016)
- [http://www.tilcara.com.ar/actividades/actividades\\_calendarios.html](http://www.tilcara.com.ar/actividades/actividades_calendarios.html) (Fecha de consulta 19 de abril de 2016)
- <http://www.desarrollosocial.gob.ar/biblioteca/saberes-y-sabores-nortenos/> (Fuente de consulta 20 de mayo de 2016)
- <https://www.desarrollosocial.gob.ar/wp-content/uploads/2015/08/2.-Saberes-y-sabores.-Ingredientes-de-Nuestra-Identidad.pdf> (Fecha de consulta 24 de mayo de /2016)
- [http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/art\\_revistas/pr.5485/pr.5485.pdfcentroandinotilcara@hotmail.com](http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/art_revistas/pr.5485/pr.5485.pdfcentroandinotilcara@hotmail.com) (Fecha de consulta 02 de junio de 2016)
- <http://www.infotilcara.com.ar/> (Fecha de consulta 02 de junio de 2016)
- <http://www.infotilcara.com.ar/inicio/noticia/1483.html> (Fecha de consulta 02 de junio de 2016)



- [http://www.minutouno.com/notas/1468894-macri-participo-del-desentierro-del-diablo-que-da-  
inicio-al-carnaval-jujuy](http://www.minutouno.com/notas/1468894-macri-participo-del-desentierro-del-diablo-que-da-inicio-al-carnaval-jujuy) (Fecha de consulta 02 de junio de 2016)
- [http://www.taringa.net/posts/imagenes/19274765/Inundaciones-en-Tilcara-Se-Confirio-Macri-Es-  
Mufa-En-Jujuy.html](http://www.taringa.net/posts/imagenes/19274765/Inundaciones-en-Tilcara-Se-Confirio-Macri-Es-Mufa-En-Jujuy.html) (Fecha de consulta 02 de junio de 2016)
- <http://www.infotilcara.com.ar/> (Fecha de consulta 03 de junio de 2016)
- [http://i1os.com/Lo\\_que\\_aprend%C3%AD\\_de\\_mis\\_papas\\_Magui\\_Choque\\_Vilca\\_TEDxRiodelaPla-  
ta\\_by\\_TEDx\\_Talks/yv1rIWCq1B4.video](http://i1os.com/Lo_que_aprend%C3%AD_de_mis_papas_Magui_Choque_Vilca_TEDxRiodelaPlata_by_TEDx_Talks/yv1rIWCq1B4.video) (Fecha de consulta 04 de junio de 2016)
- [http://www.mecon.gov.ar/programanortegrande/docs/jujuy\\_camelidos\\_pc\\_resumen.pdf](http://www.mecon.gov.ar/programanortegrande/docs/jujuy_camelidos_pc_resumen.pdf) (Fecha de  
consulta 05 de junio de /2016)
- <https://es.scribd.com/doc/301706020/Gabriela-Karasik-plaza-Chica-Plaza-Grande-1994> (fecha de  
consulta 06 de junio de 2016)
- <http://www.revistacrisis.com.ar/notas/geografia-del-gran-mercado> (Fecha de consulta 06 de junio de  
2016)
- <http://revistas.um.es/azarbe/article/view/198691/161851> (Fecha de consulta 07 de junio de 2016)
- [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1405-92742012000100012](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-92742012000100012) (Fecha de  
consulta 07 de junio de 2016)
- <http://www.centro-de-semiotica.com.ar/SIGNA.html> (Fecha de consulta 07 de junio de 2016)
- [http://www.perio.unlp.edu.ar/catedras/system/files/te.3\\_turner\\_v.\\_el\\_proceso\\_ritual.pdf](http://www.perio.unlp.edu.ar/catedras/system/files/te.3_turner_v._el_proceso_ritual.pdf) (Fecha de  
consulta 13 de junio de 2016)
- [http://www.perio.unlp.edu.ar/catedras/system/files/te.3\\_turner\\_v.\\_el\\_proceso\\_ritual.pdf](http://www.perio.unlp.edu.ar/catedras/system/files/te.3_turner_v._el_proceso_ritual.pdf) (Fecha de  
consulta 13 de junio de 2016)
- <http://autoconvocadostilcara.jimdo.com/> (fecha de consulta 28 de junio de 2016)
- [https://www.google.com.ar/search?q=cocineros+argentinos+amancay&espv=2&biw=1093&bih=51-  
0&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjDk4La-  
M\\_NAhUDjpAKHd3YAN4Q\\_AUIBigB&dpr=1.25#imgrc=SFu8PB2yunRSOM%3a](https://www.google.com.ar/search?q=cocineros+argentinos+amancay&espv=2&biw=1093&bih=510&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjDk4La-M_NAhUDjpAKHd3YAN4Q_AUIBigB&dpr=1.25#imgrc=SFu8PB2yunRSOM%3a) (Fecha de  
consulta 30 de junio de 2016)
- [https://www.google.com.ar/search?q=amancay+gaspar&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ah-  
UKEwjF1N-  
U8IDaAhVFQpAKHRNHA2EQ\\_AUICygC&biw=1366&bih=675#imgdii=MGuQojdK5EdyxM:&  
imgrc=wI\\_6OtmQEkdWZM:](https://www.google.com.ar/search?q=amancay+gaspar&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjF1N-U8IDaAhVFQpAKHRNHA2EQ_AUICygC&biw=1366&bih=675#imgdii=MGuQojdK5EdyxM:&imgrc=wI_6OtmQEkdWZM) (Fecha de consulta 30 de junio de 2016)
- <https://www.slideshare.net/silochoa/libro-de-quinuaministeriodeeducacionjujuy> los saberes de la  
quínoa



ANEXO

ENTREVISTAS INVENTARIADAS

Nombre	Lugar de la entrevista	Edad aproximada	Procedencia	Categoría Narrativa	Fecha	Dura
Mercedes Costa	Restaurante "El patio"	55 años	Buenos Aires	Cocinera de oficio	18/04/2016	27'33
Lucia	Restaurante "El patio"	25	Tilcara	Pastelera artesanal	18/04/2016	9'51'
Marta	Plaza grande	65	Humahuaca	Cocinera del pueblo	18/04/2016 28/05/2016	20'30
Marcela	Mercado municipal de Tilcara	50	Tilcara	Cocinera del mercado	28/04/2016 28/05/2016	20'29
Amancay Gaspar	Tecnicatura de cocina regional en Tumbaya	35	Tilcara	Cocinera, cheff y docente	08/05/2016	25'13
Esteban	Restaurante "los Puestos"	28	Tilcara	Cocinero/parrillero	28/05/2016	10'47
Munay	Restaurante "los Puestos"	30	Tilcara	Parrillero	28/05/2016	7'40'
Coca	Mercado municipal de Tilcara	30	Tilcara	Pastelera ambulante		12'24
Aylen	Plaza grande	25	Humahuaca	Empanadera	28/04/2016	10'45
Turistas de Zarate	Plaza chica	60	Buenos Aires	viajeros	18/04/2016	14'05

"COMUNICACIÓN PATRIMONIO Y GASTRONOMIA EN TILCARA



The kechuas potatoes, cazuela de llama, y cupcakes  
Narrativa y retórica culinaria como expresión identitaria

Nelson	Trayecto y relato de viajes a Tilcara	40	San Salvador de Jujuy	Cocinero/pastelero y comunicador	18/04/2016	32'30"
Claudia y Mariel	Restaurante Nazareno	30 y 35	Tilcara y Buenos Aires respectivamente	Mosa y ayudante de cocina respectivamente	08/05/2016	25'10"
Adrián	Mercado municipal de Tilcara	25	Tilcara	comensal	08/05/2016	8'45"
Carmen	Fábrica de Alfajores "El molle"	26	Tilcara	Ayudante de Pastelería	08/05/2016	13'12"





**RECORRIDO DE NARRATIVAS VISUALES Y SIGNICAS QUE CONFORMARON Y NO EL CORPUS**

<p><b>Argentina (1914, primera inmigración)</b></p> <p><b>Censo de 1914</b> % Inmigrantes</p> <table border="1"> <tr> <td>40-49%</td> <td>10-14%</td> </tr> <tr> <td>30-39%</td> <td>5-9%</td> </tr> <tr> <td>20-29%</td> <td>2-4%</td> </tr> <tr> <td>15-19%</td> <td>0-1%</td> </tr> </table>	40-49%	10-14%	30-39%	5-9%	20-29%	2-4%	15-19%	0-1%	<p><b>Argentina, Jujuy y Departamento Tilcara</b></p>	<p><b>Arribo al Puerto Barco con inmigrantes (1880-1914)</b></p>
40-49%	10-14%									
30-39%	5-9%									
20-29%	2-4%									
15-19%	0-1%									
<p><b>Departamentos y regiones geográficas de Jujuy</b></p> <p>República de Bolivia República de Chile Provincia de Salta</p> <p>Regiones: Puna, Quebrada, Rural, Valles</p>	<p><b>Puesto ambulante de Coca</b> Fuente: Nelson Rivero, Abril, 2016.</p>	<p><b>Zona de Quebrada de Humahuaca</b></p> <p><b>Quebrada de Humahuaca</b></p> <p>Localidades: Iruya, Tres Cruces, Hipólito Yrigoyen, Humahuaca, Huacalera, Tilcara, Maimará, Pumamarca, Tumbaya, Volcán</p>								
<p><b>“Entrada a Tilcara”</b> Fuente: Nelson Rivero, Tilcara</p>	<p><b>Papas andinas, ocas, ullucos, quínoas, mazorca <i>culli</i> yacones.</b> Fuente: Nelson Rivero, Tilcara, Abril 2016.</p>	<p><b>Plaza grande Tilcara</b> Fuente: Nelson Rivero, Abril, 2016</p>								



Mercedes Costa resto “El Patio”

Fuente: Nelson Rivero, Tilcara, Abril 2016



Clase magistral de Amancay Gaspar Fuente web 2016



Marcela, cocinera del mercado municipal del Tilcara.

Fuente: Nelson Rivero, Abril, 2016.



Imagen de la TV Pública de Amancay Gaspar en el programa Cocineros Argentinos



Restaurante “Los Puestos”, Tilcara

Fuente: Nelson Rivero, Abril, 2016



Plaza Chica, Tilcara.

Fuente: Nelson Rivero, Abril, 2016



Imagen de Amancay Gaspar en el programa Cocineros Argentinos

Fuente web junio de 2016



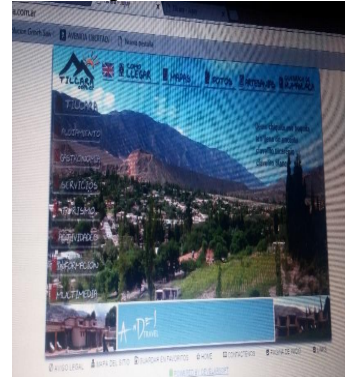
Imagen del Presidente de la Nación en el festejo del Carnaval de Tilcara sitio digital

Infotilcara portal digital de información



Tilcara y la oferta oficial en gastronomía

Imagen de la Página oficial de la Secretaria de Turismo de la Municipalidad de Tilcara



"COMUNICACIÓN PATRIMONIO Y GASTRONOMIA EN TILCARA



The kechuas potatoes, Cazuela de llama, y cupcakes  
Narrativa y retórica culinaria como expresión identitaria

Imagen de El Rincón Fuente  
Nelson Rivero 02/06/2016



Imagen del diario El tribuno de  
Jujuy (Fecha de consulta  
31/05/2016)



Imagen promocional de api con  
tortillas  
De confitería Negus en la  
Plaza Belgrano  
Fuente: Nelson Rivero, junio  
2016



Imagen de una cocina solar  
Fuente: Nelson Rivero,  
Abril, 2016



Imagen de restaurante  
"La Norteña"  
Fuente: Nelson Rivero,  
Abril, 2016



Imagen de horno de barro  
Fuente: Nelson Rivero,  
Abril, 2016



Imagen de tienda de  
alfajores "El molle"  
Fuente: Nelson Rivero,  
Mayo, 2016



Imagen del Mercado  
municipal del Tilcara  
Fuente: Nelson Rivero,  
Abril, 2016



Imagen de la Tecnicatura de  
cocina regional en Tumbaya  
Fuente: Nelson Rivero,  
Mayo, 2016





Imagen de restaurante “La peña”

Fuente: Nelson Rivero,  
Abril, 2016



Imagen de Marcela y su hija cocinando en el Mercado municipal del Tilcara

Fuente: Nelson Rivero,  
Abril, 2016



Imagen de Picante de lengua en el Mercado municipal del Tilcara

Fuente: Nelson Rivero,  
Abril, 2016



Imagen de restaurante “Bien me sabe”

Fuente: Nelson Rivero,  
Abril, 2016



Imagen de restaurante “El Alcoba”

Fuente: Nelson Rivero,  
Abril, 2016



Imagen de restaurante “Arumi”

Fuente: Nelson Rivero,  
Abril, 2016



Tecnicatura Superior en Cocinas Regionales y Cultura Alimentaria en la localidad Tumbaya julio del 2016.



Tecnicatura Superior en Cocinas Regionales y Cultura Alimentaria en la localidad Tumbaya julio del 2016.



Tecnicatura Superior en Cocinas Regionales y Cultura Alimentaria en la localidad Tumbaya julio del 2016.





Produccion de Platos de alumnos de la Tecnicatura Superior en Comidas Regionales y Cultura Alimentaria.en Tumbaya  
Imagens de la pagina de Facebook de la Institucion



Produccion de Platos de alumnos de la Tecnicatura Superior en Comidas Regionales y Cultura Alimentaria.en Tumbaya  
Imagens de la pagina de Facebook de la Institucion



Produccion de Platos de alumnos de la Tecnicatura Superior en Comidas Regionales y Cultura Alimentaria.en Tumbaya  
Imagens de la pagina de Facebook de la Institucion



Produccion de Platos de alumnos de la Tecnicatura Superior en Comidas Regionales y Cultura Alimentaria.en Tumbaya  
Imagens de la pagina de Facebook de la Institucion



Produccion de Platos de alumnos de la Tecnicatura Superior en Comidas Regionales y Cultura Alimentaria.en Tumbaya  
Imagens de la pagina de Facebook de la Institucion



Produccion de Platos de alumnos de la Tecnicatura Superior en Comidas Regionales y Cultura Alimentaria.en Tumbaya  
Imagens de la pagina de Facebook de la Institucion





## Artículo inédito Licenciado, Jorge Marañón FHYCS, UNJU

### Malestar en la Quebrada de Humahuaca: activo y pasivo de un patrimonio.

La falta de planificación, luego de la Declaración, en 2003, de Patrimonio de la Humanidad viene generando graves conflictos sociales

La Quebrada de Humahuaca, un extenso valle montañoso de 155 km de longitud ubicado en el norte de la provincia de Jujuy, declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, en 2003, viene posicionándose como uno de los destinos turísticos más importantes de nuestro país.

Su atractivo turístico emana tanto de la belleza natural como de la cultura milenaria del lugar. Pero hay una relación conflictiva entre las actividades turísticas y la vida de la población local. El desarrollo turístico tiene sus bondades y sus efectos negativos.

El turismo podría ser una herramienta de desarrollo económico. Pero, debido a la falta de planificación, por parte de los responsables, ocurren graves conflictos sociales, degradación del medio ambiente natural y cultural, contaminación visual, conflictos por el aumento y venta indiscriminada de tierras, creación de infraestructura hotelera y, en fin, las inversiones generan ganancias que no quedan en el lugar.

El improvisado o irresponsable desarrollo turístico no es el único problema que tienen los lugareños, las actividades mineras -contaminantes y a gran escala- vienen trayendo aparejados plomo en sangre en Abra Pampa, drenajes ácidos en Mina Pan de Azúcar, contaminación y falta de agua alrededor de Mina el Aguilar y más, pero autoridades y políticos no han puesto el acento en conservar y proteger al lugar y a sus pobladores.

Sobre lugareño y gobernantes recae la responsabilidad de mantener a la Quebrada de Humahuaca merecedora del nombramiento. Sin embargo, viene siendo noticia a causa de atropellos de diversa índole que una y otra vez debe anunciar la población, tales como incremento de la basura, escasez no sólo del agua sino de luz; cableados que rompen la belleza del paisaje y la de las fotografías turísticas, construcciones, principalmente de hoteles, que no respetan el estilo arquitectónico, saqueos a las iglesias y un problema muy delicado es el de la propiedad y expropiación de la tierra.

Los pobladores vienen haciendo reclamos bajo diversas formas: marchas, cortes de ruta, pronunciamientos por escrito, así como presentaciones formales ante la Justicia y ante las autoridades provinciales y nacionales, reclamando obras de infraestructura tanto para mejorar su calidad de vida



como para atender debidamente a los turistas; reivindicando la agricultura, la ganadería, las artesanías locales y el turismo mismo como formas de desarrollo sustentable.

De alguna manera, las tierras ocupadas por los pobladores originarios pasaron a manos de terratenientes y nuevos inversores atraídos por el boom del turismo. Corridos de sus lugares natales forman asentamientos comunitarios de los cuales son corridos nuevamente por la policía, con órdenes de desalojo, en nombre de nuevos dueños. La problemática por la tierra es de vieja data. Abogados vinculados con causas de derechos humanos trabajan con estas y otras comunidades en todo el país. ¿Qué valor tiene el decreto de expropiación de las tierras para la devolución a sus habitantes, firmado en 1946 por el presidente de la Nación, Juan Domingo Perón? ¿Qué valor tiene el convenio de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) sobre Pueblos Indígenas y Tribales según el cual “deberá reconocerse el derecho de propiedad y de posesión sobre las tierras que tradicionalmente ocupan”? Según los medios consultados estas normas tendrían vigencia. Como suele pasar, existen leyes pero también existen huecos en la legislación, o maneras más o menos sutiles de zanjarlas.

En 2006 se ha solicitado la implementación en la provincia de la Educación Intercultural Bilingüe en los tres niveles de educación y evitar la extinción de la lengua originaria, que viene gestándose en el actual contexto de transculturación.

En teoría, la declaración del patrimonio, busca preservar la cultura y la naturaleza de una región. En la realidad, no hubo la debida planificación y reglas claras que evitasen la discrecionalidad ante proyectos que pueden afectar ese exquisito patrimonio cultural y natural. Su ausencia, como se ve, es generadora de graves conflictos sociales.

Obviamente, hay en la querida Quebrada un proceso de cambio que genera posiciones a favor y en contra. Recorriendo las noticias y sus fechas podemos apreciar que algo falló y existe un malestar en la Quebrada. La comunidad Indígena Cueva del Inca de Tilcara se reunió días atrás con responsables que llevan a cabo el RETECI en la Provincia de Jujuy para ir agilizando la terminación de la carpeta de informes respecto a la posesión de sus territorios. La declaratoria de la Quebrada de Humahuaca como Patrimonio Mundial de la Humanidad trajo aparejado problemas de tierras ya que fueron apareciendo “nuevos dueños con papeles” que quieren vender las tierras donde habitan las comunidades. La abuela Primitiva Ramos, integrante del consejo de ancianos, remarca el problema que tienen en su comunidad.

Desde que la Quebrada de Humahuaca, en la provincia de Jujuy, se denominara Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en el año 2003; los pueblos quebradeños de la provincia de Jujuy



tuvieron grandes cambios en su vida cotidiana. Esta nominación promovió el mayor ingreso de turistas, la inversión de capitales en servicios turísticos como la apertura de restaurants, hoteles, locales de ventas de artesanías y otros puestos comerciales que ofrecen distintas actividades de esparcimiento al turista como visita a sitios arqueológicos, cabalgatas, *trekking* entre otros.

Estos cambios promovidos por la declaración de la Quebrada como Patrimonio Mundial de la Humanidad, también fue encareciendo el valor de la tierra. Es así que la tierra se convirtió en un mercado de valor agregado en la Quebrada de Humahuaca, generando varios conflictos y problemas para las comunidades indígenas. Fueron apareciendo “nuevos dueños” que se adjudicaban ser los titulares de tierras, llegaron con “papeles” en mano y fueron enviando intimaciones y órdenes de desalojos - avalada por jueces jujeños que parecen desconocer la ley 26.160 - en contra de las comunidades indígenas. Como es el caso de la Comunidad Cueva del Inca, ubicada en Villa Florida en Tilcara.

Los integrantes de la comunidad continúan realizando todos los trámites legales para que desde el RETECI (Relevamiento Territorial de Comunidades Indígenas), culminen con las carpetas de informes sobre el relevamiento técnico, jurídico y catastral de las tierras que tradicionalmente ocupan, ya que hasta la actualidad no han tenido grandes avances, y siguen siendo presionados por medidas judiciales que parecen desconocer las leyes que avalan al pueblo originario con respecto al uso de su territorio. EL Relevamiento de Territorios de Comunidades Indígenas fue creado en el año 2007, por el INAI Instituto Nacional de Asuntos Indígenas, para lograr la ejecución de la Ley 26.160. En la provincia de Jujuy la ejecución de los Programas RETECI Y PRIPCI está a cargo la Secretaría de Derechos Humanos, junto al aporte de delegados del CPI Consejo de Participación Indígena. El RETECI es el Relevamiento que tiene el objetivo de realizar el relevamiento de la situación dominial de las tierras ocupadas por la población indígena en el país para luego trazar y proponer líneas de acción según cada caso, y trazar estrategias a futuro para la entrega de títulos dominiales.

El pasado jueves 19 de Abril, el Consejo de Ancianos junto a algunos integrantes de la Comunidad Cueva del Inca viajaron hasta San Salvador de Jujuy, para reunirse con el equipo técnico operativo del RETECI y ver cómo ir avanzando con respecto al relevamiento y finalización de informes de sus carpetas. Por ahora es como que están como en un principio, en los primeros pasos con éstos trámites, una de las abuelas que integra el consejo de ancianos Primitiva Ramos menciona sobre la importancia de defender su territorio ante las presiones que tienen de quienes dicen ser los dueños: “Los Mendoza no tienen ningún trabajo hecho en la comunidad, tampoco viven acá...dicen





que son dueños, pero no son dueños, nuestros hijos han nacido aquí, se han criado aquí, tenemos nietos, tenemos bisnietos, los que son de la comisión son de aquí, se han criado aquí. Cuando ha habido el proyecto de alta tensión (que iba a afectar a las comunidades y al ambiente de ése lugar) como no han salido a defender ellos, si eran los dueños, como no han venido y han defendiu. Cuántos años atrás el finau Perón estaba y han loteau cómo no se han parado ahí a decir que son dueños...ellos necesitan las tierras para vender...". En éste caso doña Primitiva al mencionar sobre el electroducto, nos recuerda que en el año 2000 las comunidades, vecinos, instituciones y organizaciones de Tilcara impidieron que se instale un Electroducto en el año 2000, sobre todo por el impacto ambiental que generaría a los cultivos y la salud de los habitantes, el daño que generaría a causa de los campos electromagnéticos, éstas y otras amenazas hicieron que las comunidades defendieran sus territorios y al medio ambiente en rechazo a la instalación del Electroducto. La paradoja es también que ésta defensa contra la instalación del electroducto, fue también lo que motivó a los gobernantes de Jujuy a que postularan a la Quebrada de Humahuaca ante la UNESCO como Patrimonio Mundial. Y ahora, doce años después es el Turismo y la Declaratoria hizo que surgieran nuevas problemáticas con respecto al territorio, con surgimiento de "nuevos dueños" que se enfrenta y presionan a las comunidades indígenas como es el caso de la Comunidad Cueva del Inca de Villa Florida en Tilcara.

Una luna finita, hacia arriba, como una sonrisa, es testigo de un momento impensado: hay tránsito en la noche azul de Tilcara. Alguna vez fue reino del silencio, pero hoy manda el alboroto. Un turista pregunta qué gusto tiene la llama, el mozo no sabe: "Disculpe, señor, soy de Buenos Aires, abrimos recién esta semana". Tres músicos tienen los cachetes colorados de tanto soplar quenás y antaras, pero los tapa el equipo de música del local de al lado. Las artesanías tienen precio en pesos y en dólares. Y la mayoría no son artesanías, sino productos fabricados en serie. Las cosas han cambiado en la Quebrada

de Humahuaca desde que, el 2 de julio de 2003, fue declarada Patrimonio Mundial de la Humanidad.

De tan hermosa es el mapa de un suspiro, pero nuevos habitantes la incomodan: la voracidad por la tierra, la ambición, las construcciones desordenadas, la falta de agua, la acumulación de basura son algunos de los recién venidos. Ni los cardos gigantes, esos granaderos de espinas que desde hace siglos vigilan este valle andino, están tranquilos. Ahora, además de ser atacados por polillas, comparten laderas con decenas de carteles recién pintados, muchas veces con imprenta mayúscula, como si quisieran imponer un grito. Uno dice: "Prohibido el ingreso. Propiedad privada".



En los pueblos de la Quebrada, el valor del metro cuadrado subió hasta diez veces en los últimos tres años y una variedad de estrategias comerciales, que van desde las compras de buena fe hasta los engaños con títulos falsos, la averiguación de precios desde Europa y Estados Unidos y los juicios contra el Estado, han desalojado la paz de la zona. Amanece y la silueta negra de los cerros empieza a pintarse de colores. Para mirarlos, hay que buscar una buena ubicación, porque los cables y los postes de teléfono enjaulan las miradas. "Se les ha pedido a las empresas que hagan instalaciones subterráneas, pero por el momento es imposible, por los altos costos", admite la Comisión Nacional de Cooperación con la Unesco. Cuentan en las ciudades de Volcán, Tumbaya, Mamará y Humahuaca que años atrás había muy pocos teléfonos y debían ser compartidos. Hoy, Telecom tiene 1.600 clientes en la zona y cada vez más demanda, por el aumento del turismo. Donde solía haber telares, hoy hay cibercafés.

"Suban al cerro de la antena y vean, es una estructura de acero que rompe la estética del paisaje", refunfuña Félix Diaguita Pérez, intendente del Municipio Indígena de Tilcara, como él lo bautizó por decreto, en honor a sus ancestros y a las comunidades que supieron habitarlo ayer nomás.

En esa cumbre, los zapatos hacen crujir a las piedras y el viento parece un dios asmático, que aspira ahogado y suelta el aire de repente, con las manos ahuecadas. "Desde acá, mirabas para abajo y veías todo verde. Ahora hay menos vegetación y más hoteles, galpones, techos de chapa. Verde queda poco", describe Normando Regino Díaz, artista, herrero, vendedor de artesanías, fabricante de instrumentos de viento, nostálgico. Talla trompos de madera, parrillas, flautas en cerámica.

Además ataja, en este momento en el arco que da espaldas al Pucará de Tilcara. Es la cancha del barrio Huasamayo, un punto emblemático de los conflictos por la tierra. Un recién llegado se juega el honor. Su grito puede retumbar a lo largo de los 155 kilómetros de largo y 13 de ancho que tiene la Quebrada. Sabe, eso sí, que está a 2.464 metros sobre el nivel del mar y que la pelota, por eso de que "no dobla", puede resistirse a tomar la comba. Regino está agazapado, se aprieta los guantes, mira fijo. No quiere quedar mal ante su hijo Josué, de ocho años, que mira ansioso a un costado. El pateador inicia la carrera, con cierto aire de suficiencia. Ahí va...

Esta no es una revista deportiva: por lo tanto, se obviará especificar si fue gol o no. Y menos si la pifia compromete a uno de los enviados especiales de Viva. Por lo pronto, se dirá que Regino y su hijo luego del festejo aceptaron guiar una recorrida por los 350 sauces, álamos y mimbreras que plantaron en los alrededores de la cancha para evitar el avance de alambrados y personas que "aparecen cada tanto" para reclamar la titularidad de esos espacios. Es una frontera de

"COMUNICACIÓN PATRIMONIO Y GASTRONOMIA EN TILCARA



The kechuas potatoes, Cazuela de llama, y cupcakes  
Narrativa y retórica culinaria como expresión identitaria

Árboles, que no figura en las cartografías oficiales pero insinúa que las disputas están expuestas a un empujón de topadora.



### **Oferta oficial de establecimientos gastronómicos de la Municipalidad de Tilcara.**

Restaurante Pachamama de Juan Kito Buitrago comidas regionales, minutas Dirección: Belgrano 590 Teléfono 495 5293 Correo electrónico: pachamama@hotmail.com

Restaurante El Patio de Mercedes Costa comidas regionales dirección: Lavalle 352 Teléfono: 495 5044 / 499 7029 Correo electrónico: mcosta@imagine.com.ar

Restaurante Pucará de Garo Jurisic Cocina de autor con productos regionales Dirección: E. Padilla s/n Teléfono: 495 5721 Correo electrónico: criesju@yahoo.com

Restaurante Los puestos Belgrano y Padilla Parrilla, pastas y regionales Teléfono: 495 5100 Correo electrónico: adirantilcara@hotmail.com

Restaurante Q'omer comidas regionales, minutas, pizza casera Dirección: Rivadavia 425 correo electrónico: qomer\_tilcara@hotmail.com

Restaurante El Colonial comidas regionales, minutas Dirección: Lavalle 348 Teléfono: 423 6283

La Rotisería comidas regionales, minutas, sándwiches Dirección: Belgrano al 300

Restaurante San Jorge Minutas, pastas, regionales Dirección: Villafañe esq. Belgrano

La Estación Especialidad en comidas regionales Dirección: Ruta Nacional N° 9. En la entrada de Tilcara, frente a la Estación de Servicio

#### **Casa de Te**

La casa de Champa Salón de té, repostería Dirección: Belgrano 249 Teléfono: 195 5101

El mate Desayunos, cafetería, mate cebado, tés regionales Dirección: Belgrano al 400

El Cafecito de Tukuta Gordillo Dirección: Rivadavia esquina Belgrano

Minka ONG Café bar Dirección Belgrano y Alverro Teléfono: 495 5311

#### **Bares**

Bar Almacén El Nuevo Progreso 1917 Platos elaborados con productos regionales Dirección: Lavalle 351 esq. Pucará correo electrónico: elnuevoprogreso@hotmail.com

Sueñero Bar cultural y música en vivo comidas regionales, pizza casera Dirección: Alverro esq. Lavalle

La peña de Carlitos Música en vivo Regionales, sándwiches Dirección: Rivadavia esq. Lavalle Correo electrónico: chilcaguada@hotmail.com

Peña Altitud de Miguel Llave Música en vivo Comidas regionales, parrilla, minutas Dirección: Belgrano 621 Teléfono: 495 5185



## PAGINAS ELECTRONICAS CONSULTADAS NO INCLUIDAS

Desborde del Río Grande provocó inundaciones en Tilcara  
link: <https://www.youtube.com/watch?v=B62zrkLAPkU>



### Macri en campaña

<http://www.infotilcara.com.ar/> (Fecha de consulta 02/06/2016)

<http://www.infotilcara.com.ar/inicio/noticia/1483.html> (Fecha de consulta 02/06/2016)



### Inundaciones en Tilcara: Se Confirmó Macri Es Mufa En Jujuy

<http://www.taringa.net/posts/imagenes/19274765/Inundaciones-en-Tilcara-Se-Confirno-Macri-Es-Mufa-En-Jujuy.html> (Fecha de consulta 02/06/2016)

